



notice d'utilisation
Инструкция по
эксплуатации

Table de cuisson mixte
Комбинированная
газоэлектрическая варочная панель

FR RU

EHM60132K

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	15
Installation	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	16
Description de l'appareil	9	Caractéristiques techniques	18
Fonctionnement	10	En matière de protection de l'environnement	19
Conseils utiles	13		

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avertissement Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

i Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avvertissements importants

Avertissement Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Avertissement La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation


- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.

Avertissement Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation correcte

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans récipients de cuisson dessus.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou

- pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques d'accidents matériels et corporels
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre du fond correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson.
 - Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
 - N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
 - N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
 - Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des éléments imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
 - N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
 - Attention lorsque vous branchez un (des) appareil(s) électrique(s) à proximité de votre table de cuisson, Veillez à ce que le(s) câble(s) d'alimentation de cet(ces) appareil(s) électrique(s) ne soit(soient) pas en contact avec la surface chaude de la table ou ses récipients. Ne permettez pas que les connexions soient achevées.

 **Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.**

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager irrémédiablement les récipients eux-mêmes ainsi que la table de cuisson.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne recouvrez pas des parties de l'appareil avec du papier aluminium.
- **Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail ainsi qu'à l'avant de l'appareil pour permettre à l'air de circuler correctement.**

Installation

 **Avertissement** Veuillez lire attentivement cette notice !

-  Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance indépendant.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
 - **Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes en vigueur.**
 - N'utilisez pas les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
 - Ne modifiez pas et ne changez pas les spécifications de cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.
 - Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
 - Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
 - Installez une protection antichoc, par exemple, installez les tiroirs uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil !

- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil au plan de travail sans laisser d'espace libre avec un mastic (joint) adapté.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité (d'un lave-vaisselle ou d'un four par exemple).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients de cuisson chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celle-ci (risque de brûlures).
- **Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.**
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaque située à proximité du tuyau d'alimentation en gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte).**
- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.**

 **Avertissement** Risque de dommages dus au courant électrique. Respectez

soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez une protection contre les contacts électriques pour une installation conforme.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- L'installation et le raccordement électrique de votre appareil ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour la mise en place du câble d'alimentation.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Vous devez disposer de dispositifs de protection appropriés : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieures, s'ils existent.
 - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

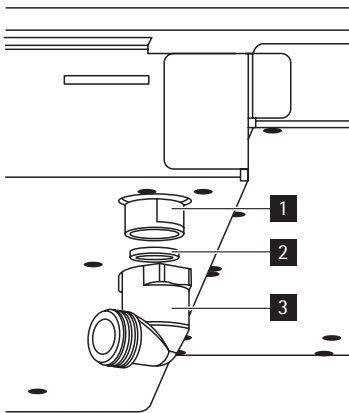
INSTALLATION

⚠ Avertissement Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe ("rigide") ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ou ils ne doivent pas être serrés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.

Important Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz de l'appareil corresponde aux valeurs recommandées. Le raccordement se fait à l'extrémité de la rampe d'alimentation sur l'écrou G 1/2" par l'intermédiaire d'un raccord orientable. Vissez l'ensemble sans forcer, orientez le raccord dans la direction souhaitée et effectuez un serrage correct.



- 1** Ecrou
- 2** Joint
- 3** Raccord orientable (si nécessaire)

Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane / Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme !**

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les supports de casseroles.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux requis pour le type de gaz utilisé (reportez-vous au tableau de la section Caractéristiques techniques).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

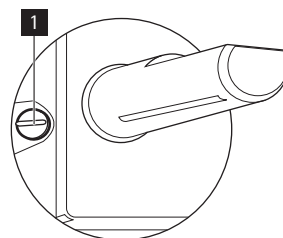
Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou diffère de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

1. Mettez en fonctionnement le brûleur.
2. Tournez la manette jusqu'à la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.

4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de by-pass. Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz liquide, serrez entièrement la vis de réglage. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour. Si vous passez du gaz naturel 20 mbar à du gaz de ville G130 dévissez d'environ 3/4 de tour. Si vous passez du gaz de ville G130 à du gaz naturel 20 mbar vissez d'environ 3/4 de tour. Si vous passez du gaz de ville G130 au gaz liquide à du gaz de ville G130 dévissez d'environ 1 tour.



1 Vis de réglage minimal

5. Assurez-vous que la flamme ne sort pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Branchement électrique

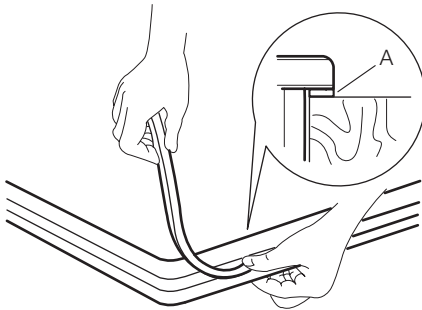
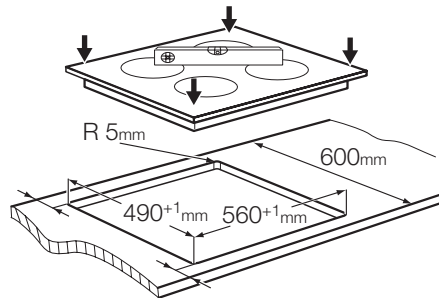
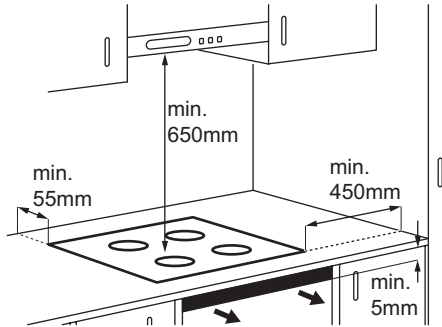
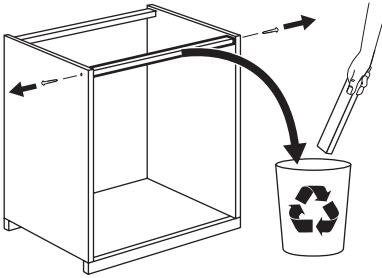
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc bien installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne "L" de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

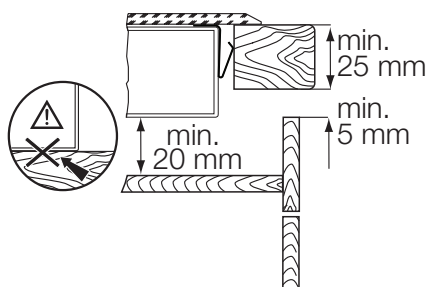
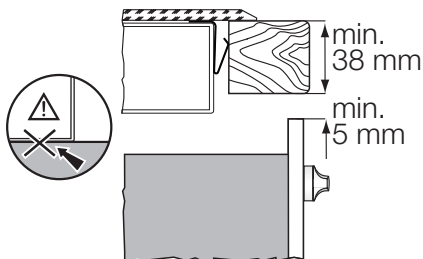
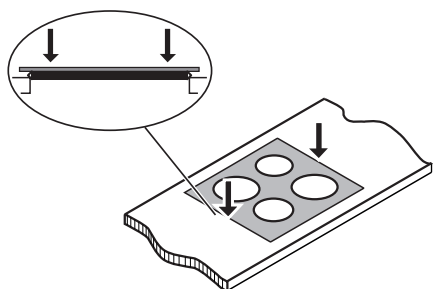
Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Montage



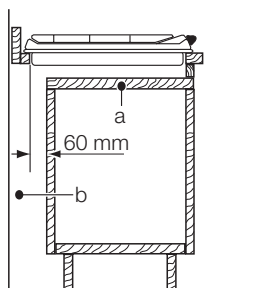
A — joint fourni



Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

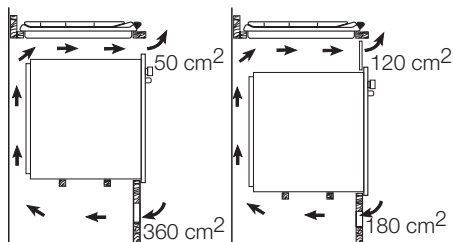


- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et

l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.

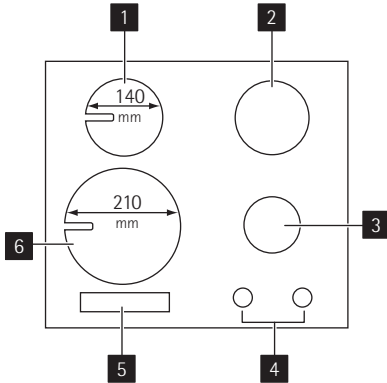


FABRICANT :

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil



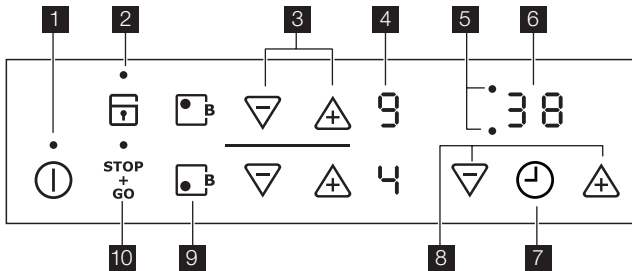
- 1** Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
- 2** Brûleur rapide
- 3** Brûleur semi-rapide
- 4** Manettes de commande
- 5** Appuyez sur le bandeau de commande
- 6** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3300 W

Manettes de commande

Symbole	Description
●	Pas d'alimentation en gaz / position arrêt
★	Position d'allumage / alimentation en gaz maximum






Symbole	Description
	Alimentation en gaz minimum

Bandeau de commande













Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensible	fonction
1		elle met en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson
2		Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
3		Augmentation ou diminution du niveau de cuisson
4	affichage du niveau de cuisson	il indique le niveau de cuisson

	touche sensitive	fonction
5	voyants des zones de cuisson du minuteur	ils indiquent la zone à laquelle correspond la durée sélectionnée
6	affichage du minuteur	il indique la durée en minutes
7		il sélectionne la zone de cuisson
8	 / 	Augmentation ou diminution de la durée
9		active la fonction Booster
10		Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la fonction STOP+GO

Affichage des niveaux de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt.
	La fonction Maintien au chaud/STOP+GO est active
	La zone de cuisson fonctionne.
	La fonction de démarrage automatique est activée.
	La zone de cuisson à induction ne détecte pas le récipient.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La sécurité enfants est activée.
	La fonction Booster est activée.
	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

Indicateur de chaleur résiduelle

 **Avertissement**  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !


Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur directement sur le fond des réci-

pients de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur résiduelle des récipients.



FONCTIONNEMENT

Allumage du brûleur


 **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

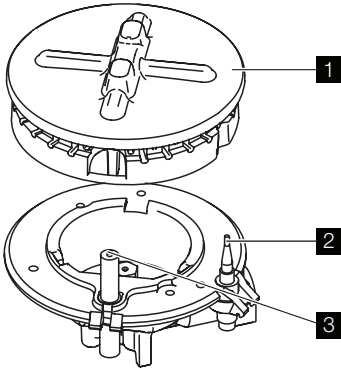
 Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ( ), puis appuyez dessus pour l'enfoncer.

2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

 Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le couronne et son chapeau sont correctement placés.



- 1** Chapeau et couronne du brûleur
- 2** Thermocouple
- 3** Bougie d'allumage

⚠ Avertissement Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

i Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

i Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	0, 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

Appuyez sur **▲** pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur **▼** pour diminuer

tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

⚠ Avertissement Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

Utilisation des zones à induction

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur **Ⓛ** pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

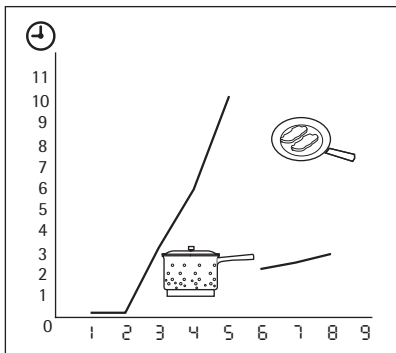
Arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt **Ⓛ** .
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentit pendant un court instant et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous utilisez des récipients de cuisson non conformes. **F** s'affiche et la zone de cuisson correspondante se met à l'arrêt automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Reportez-vous au tableau. **□** s'allume.

le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur **▲** et sur **▼** simultanément pour le désactiver.

Démarrage automatique



On peut obtenir plus rapidement le niveau de cuisson choisi en activant la fonction de démarrage automatique. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend à la température sélectionnée.

Activation de la fonction pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche . s'allume à l'écran.
2. Appuyez immédiatement sur la touche . s'allume à l'écran.
3. Appuyez immédiatement sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage de température souhaité s'affiche.

Après 3 secondes, s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur .

Activation et désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction pendant 10 minutes au maximum. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson . Pour l'activer, appuyez sur et s'allume. Pour la désactiver, réglez un niveau de cuisson entre et .

Gestion du niveau de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance entre les deux zones de cuisson. La fonction Booster attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone au minimum. L'écran de la zone correspondante affiche plusieurs

valeurs en alternance. La priorité est donnée à la zone qui a été réglée la dernière.

Utilisation du minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson** : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation du minuteur** : appuyez sur du minuteur pour régler la durée (- minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'écran indique le temps restant pour la zone de cuisson qui va se mettre à l'arrêt en premier.
- **Modification du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur ou .
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Appuyez sur . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur et en même temps.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson s'éteint.

Minuteur

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un **Minuteur** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche ou du minuteur pour choisir la durée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur



Activation de la fonction STOP&GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.

- **Appuyez sur pour activer** cette fonction. Le symbole s'allume.
- **Appuyez sur pour arrêter** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

n'interrompt pas le minuteur.

verrouille l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive. .

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande. Un tel verrouillage permet ainsi d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson, par exemple.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.

Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Le dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt avec , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation/activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.

Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur pendant 3 secondes. s'affiche, l'appareil est en mode standard.

Appuyez sur , s'affiche et le signal sonore s'arrête.

Dans ce cas, le signal sonore retentit uniquement si vous appuyez sur , si le décompte du minuteur est terminé, ou si le bandeau de commande est couvert.

Activation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.

Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur pendant 3 secondes. s'affiche indiquant que le signal sonore est désactivé. Appuyez sur , apparaît, signalant que l'appareil est en mode standard. Le signal sonore est activé.

CONSEILS UTILES

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.

- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

- ⚠ Avertissement** Utilisez des récipients dont le fond correspond à la dimension du brûleur.
N'utilisez pas de récipients qui dépassent la surface de cuisson.

Brûleur	Diamètres des récipients de cuisson
Rapide	180 - 220 mm
Semi-rapide	120 - 180 mm

- i** N'utilisez des plaques en fonte qu'avec le brûleur rapide arrière, pendant 15 minutes au maximum.

- ⚠ Avertissement** Ne mettez pas la feuille aluminium sur la partie supérieure de l'appareil de cuisson, pour que la surface reste propre pendant la cuisson.

- i** Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.

- ⚠ Avertissement** Assurez-vous que les casseroles ne dépassent pas des bords de la table de cuisson, et qu'elles sont bien centrées sur les zones de cuisson, pour une stabilité optimale et une économie de la consommation en gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plu-

sieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).

- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.


Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

- i** **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez


- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquetement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un

appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre. Utilisez un racloir spécial pour vitrocéramique. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et faites glisser la lame à la surface.
 - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent. Les supports de casseroles **ne peuvent pas** être lavés en lave-vaisselle, ils doivent être lavés **à la main**. Après les avoir lavés, veillez à les remettre en place correctement.

3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre**.



Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'utiliser.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande. • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Enlevez ce qui recouvre les touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service après-vente.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis se met à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit à nouveau.	Vous avez recouvert  . Enlevez ce qui recouvre la touche sensible.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement. • La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.

Problème	Cause possible et solution
E s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun récipient de cuisson sur la zone de cuisson. Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson. • Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. • Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient de cuisson sur une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affichent	<p>L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.</p>
E4 s'allume	<p>L'appareil signale une erreur car un récipient de cuisson brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé.</p> <p>Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, remettez en fonctionnement la zone de cuisson. doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient de cuisson refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction ».</p>
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas d'alimentation électrique. Vérifiez si l'appareil est bien branché et en fonctionnement. Vérifiez le fusible de votre tableau électrique. • Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<p>Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur la manette pendant environ 5 secondes.</p>
Les flammes sont irrégulières.	<p>La couronne du brûleur est encrassée par des résidus d'aliments. Vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.</p>

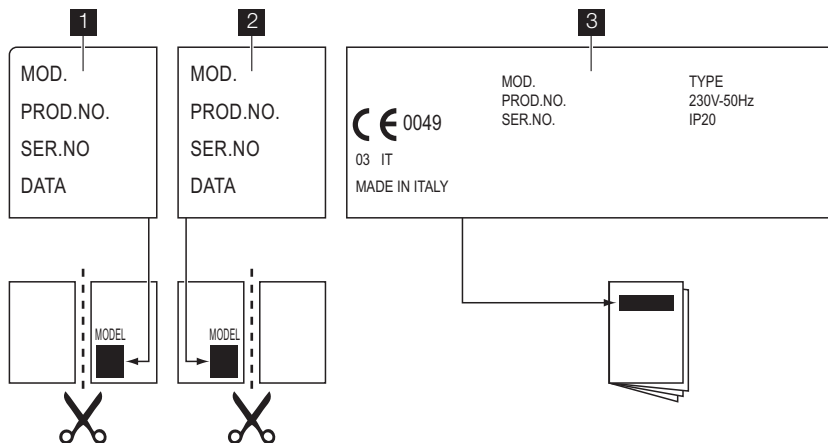
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil

n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique.

- Description du modèle

- Référence produit (PNC)

- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	590 mm
Longueur :	520 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm 0/+1
Longueur :	490 mm 0/+1

Puissance

Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
-----------------------	--------

Brûleur rapide :	2,9 kW
Zone de cuisson arrière :	1,4 kW (2,5 kW en niveau P)
Zone de cuisson avant :	2,3 kW (3,3 kW en niveau P)

Puissance totale du gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 4,8 kW G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar = 334 g/h G130 (1c) 8 mbar = 4,8 kW
Puissance électrique totale :	3,7 kW
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz

Catégorie :	III1c2E+3+
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3


Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm.
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛ-LEUR	PUIS-SANCE NOR-MALE kW	PUIS-SAN-CE RÉ-DUITE kW	PUIS-SANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			GAZ DE VIL-LE G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/100 mm	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h	inj. 1/100 mm	G130 m ³ /h
Semi-rapide	1,9	0,45	96	0,181	0,210	71	138	136	195	0,266
Rapide	2,9 (gaz naturel) 2,7 (LPG)	0,75	119	0,276	0,321	86	196	193	240	0,406

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Полезные советы	32
	20	Уход и очистка	34
Установка	23	Что делать, если ...	35
Описание изделия	27	Технические данные	37
Описание работы	29	Охрана окружающей среды	38

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Данные инструкции действительно только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.



Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

Общие правила техники безопасности



ВНИМАНИЕ! Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность детей

- Данным прибором могут пользоваться только взрослые. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.

- Не подпускайте детей к прибору во время и после его работы, пока он не остынет.



ВНИМАНИЕ! Включайте защиту от доступа детей, чтобы маленькие дети и домашние животные не могли случайно включить прибор.

Безопасность во время эксплуатации

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Опасность ожога! Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут накалиться.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.




ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания! Перегретые жиры и растительные масла очень быстро воспламеняются.

Правила эксплуатации

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Следите за прибором во время его работы.
- Не допускайте попадания жидкостей в отверстия верхней части варочной панели.

- Не используйте варочную панель без кухонной посуды.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте прибор в коммерческих, промышленных или каких-либо других целях, отличных от целей его предназначения. Так удастся избежать опасности получения травмы или причинения ущерба имуществу.
- Используйте только посуду, диаметр дна которой соответствует размерам конфорок.
- Запрещается ставить посуду на зону управления прибором.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Чтобы избежать опрокидывания и возникновения несчастного случая, не используйте неустойчивую кухонную посуду.
- Не ставьте и не храните на приборе или рядом с ним легковоспламеняющиеся жидкости (или пропитанные ими предметы) и материалы, а также предметы из легко плавящихся материалов (сделанные из пластика или алюминия). Существует опасность возгорания.
- Используйте только те принадлежности, которые поставляются вместе с прибором.
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к розеткам, расположенным на близком расстоянии от него. Не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.

 **ВНИМАНИЕ!** Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.


Как предотвратить повреждение прибора

- Стеклокерамическая панель может повредиться при падении на нее каких-либо предметов или посуды.

- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней чугунную или литую алюминиевую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не накрывайте какую-либо часть прибора алюминиевой фольгой.
- **Оставляйте вентиляционный зазор высотой 5 мм между поверхностью стола и лицевой стороной расположенного ниже блока.**

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Обязательно ознакомьтесь!

 Данный прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

- Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.
- **Установка и подключение устройства к электрической и газовой сети должна выполняться только квалифицированным специалистом.**
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после их встраивания в мебель и столешницы, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменения в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на тер-

ритории которой используется прибор.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между данным прибором и другими установленными рядом с ним приборами и предметами мебели.
- Обеспечьте защиту от поражения электрическим током, например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитной панели непосредственно под прибором.
- Поверхности срезов в столешнице необходимо защитить от воздействия влаги соответствующим герметиком.
- Зазоры между прибором и столешницей, в которую он встраивается, должны быть полностью заполнены соответствующим герметиком.
- Защитите нижнюю часть прибора от воздействия пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. В противном случае при открывании дверей или окон горячая посуда, стоящая на варочной панели, может опрокинуться.
- **Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.**
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети). Параметры настроек данного прибора указаны на табличке с техническими характеристиками, которая находится рядом с трубой подвода газа.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- **При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите откры-**

тыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

- **При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).**



ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Если вилка не подходит к розетке или держится в ней неплотно, это может привести к перегреву контактов.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель; для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель, подходящий по характеристикам. Обратитесь в местный сервисный центр.

Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.

Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы УЗО и замыкатели.

Изготовитель не несет ответственности за причинение каких-либо травм людям и домашним животным или за ущерб, возникший в результате несоблюдения этих требований.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.

- Расплющите наружные газовые трубы, если они имеются.
- По поводу утилизации прибора обратитесь в местную авторизованную службу.

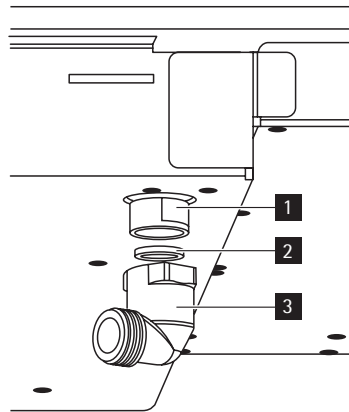
УСТАНОВКА

! **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.

Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

ВАЖНО! 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 вправо.



- 1** Вывод трубы с гайкой
- 2** Шайба
- 3** Колено (по требованию)

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении допускается использовать гибкий шланг. Надежно закрепите гибкий шланг при помощи хомутов.

Сжиженный газ: используйте штуцер для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не должен нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;

- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

- как на концах шланга, так и на всем его протяжении отсутствуют трещины, надрезы или следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.

ВАЖНО! По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте **для этого открытое пламя!**

Замена инжекторов горелок

1. Снимите решетки горелок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа 7 отвинтите инжекторы и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа (см. таблицу "Технические данные").
4. Установите все детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

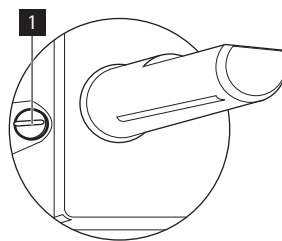
Если давление подачи газа отличается от требуемой величины или подвержено колебаниям, на трубу подачи газа следует установить соответствующий регулятор давления в соответствии с действующими нормами.

1) только для устройств, поставляемых в Россию

Регулировка минимального уровня пламени

Для регулировки минимального уровня пламени горелок:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар (или природного газа 13 мбар ¹⁾) на подачу сжиженного газа, полностью затяните регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар ¹⁾ выверните регулировочный винт обратно примерно на 1/4 оборота. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 13 мбар ¹⁾ выверните регулировочный винт обратно примерно на 1/2 оборота. При переходе с подачи природного газа 13 мбар ¹⁾ на природный газ 20 мбар заверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



1 Винт регулировки минимума

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

Подключение к электросети

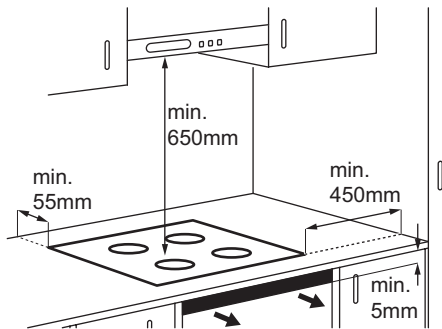
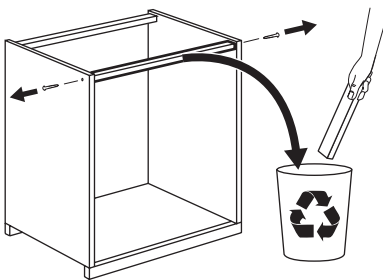
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.

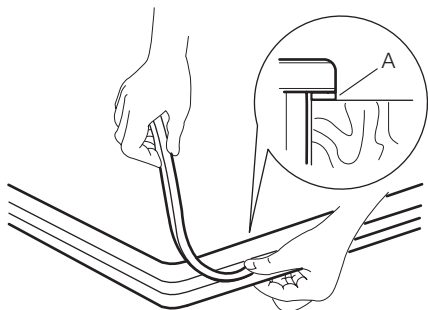
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевую кабель. Всегда беритесь за вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой "N". Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой "L") всегда должен соединяться с фазой сети.

Замена сетевого шнура

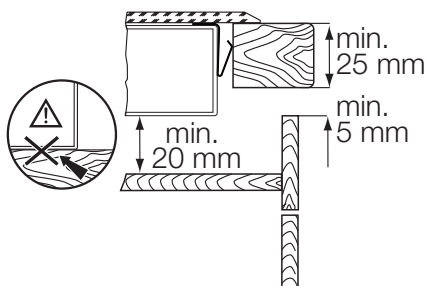
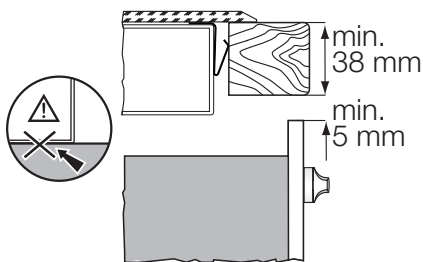
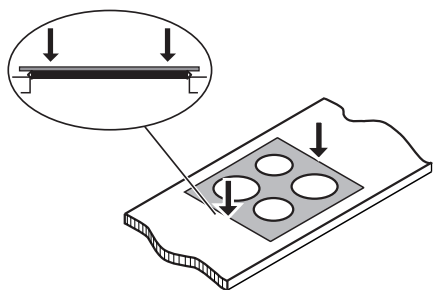
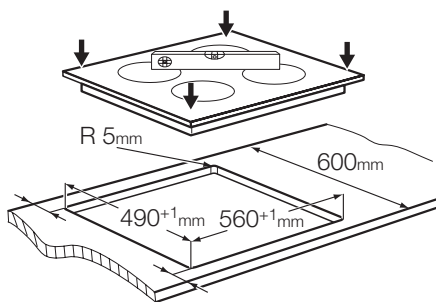
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или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

Сборка





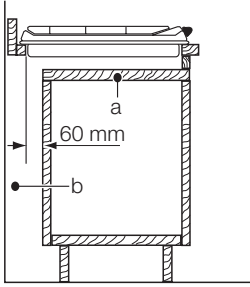
A — идущая в комплекте герметизирующая прокладка



Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

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

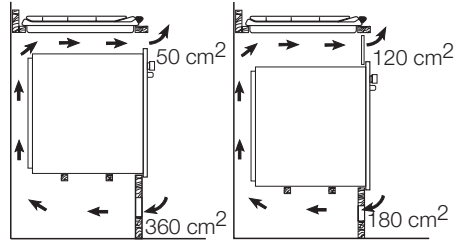


- а) Съемная панель
 б) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия

для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены отдельно.

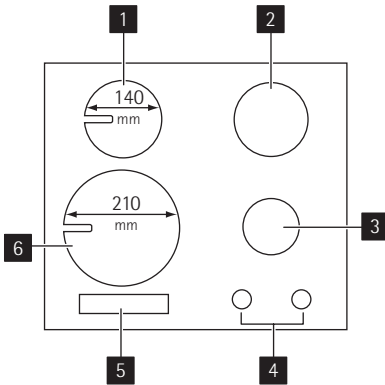


ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
 C.so Lino Zanussi, 30
 33080 PORCIA (PN) - ИТАЛИЯ


ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ


Функциональные элементы варочной панели



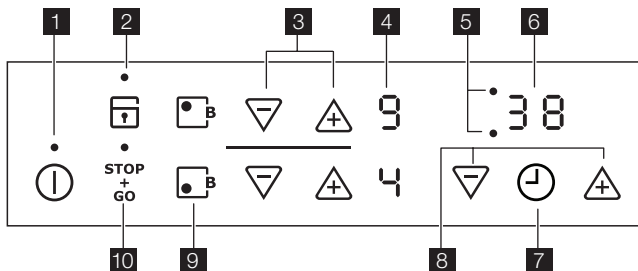
- 1** Индукционная конфорка 1400 Вт с функцией повышения мощности до 2500 Вт
- 2** Горелка повышенной мощности
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Ручки управления
- 5** Сенсорная панель управления
- 6** Индукционная конфорка 2300 Вт с функцией повышения мощности до 3300 Вт

Ручки управления

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение Выкл
☆ 	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	Описание
	минимальная подача газа

Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Отображение на дисплее, визуальная и звуковая индикация работы функций.

	сенсорное поле	функция
1	ⓘ	включение и выключение варочной панели
2	🔒	блокировка/снятие блокировки панели управления
3	⬇️ / ⬆️	увеличение или уменьшение мощности нагрева
4	дисплей установки температуры нагрева	отображение мощности нагрева
5	индикаторы конфорок таймера	отображение конфорки, для которой установлен таймер
6	дисплей таймера	отображение времени в минутах
7	⌚	выбор конфорки
8	⬆️ / ⬆️	увеличение или уменьшение времени
9	⚡ B	включение функции "Бустер"
10	STOP + GO	включение и выключение функции STOP+GO ("Выключил и иди")

Индикаторы мощности нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена
u	Включена функция "Поддержание тепла" / STOP+GO
1 - 9	Конфорка работает
⌘	Включена функция автоматического нагрева
F	Индукционная конфорка не определяет посуду
E	Произошел сбой в работе
H	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
L	Включена функция "Защита от детей"
P	Включена функция "Бустер"

Дисплей	Описание
-	Выбрано автоматическое отключение

Индикатор остаточного тепла

! **ВНИМАНИЕ!** **H** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Индукционные конфорки создают тепло непосредственно в днище установлен-

ной на них посуды. Стеклокерамика нагревается только от остаточного тепла посуды.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Розжиг горелки

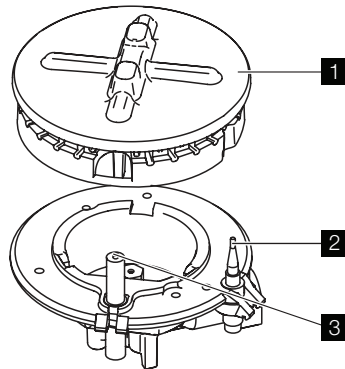
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем

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

Включение горелки:

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

i Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассека-теля и крышки горелки.



- 1** Крышка и рассека-тель горелки
- 2** Термopара
- 3** Свеча зажигания

! **ВНИМАНИЕ!** Не удерживайте ручку управления нажатой более 15 секунд.

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

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

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

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

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

Эксплуатация индукционных конфорок

Включение и выключение

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

Время автоматического отключения

Мощность нагрева	①, ① - ②	③ - ④	⑤	⑥ - ⑨
Выключение через	6 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

Степень нагрева

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

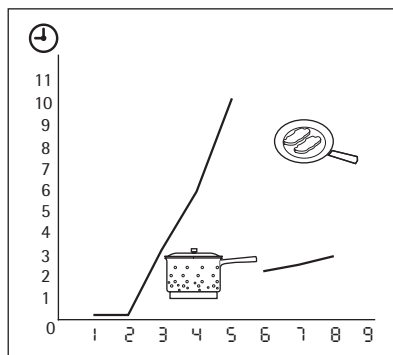
После использования выключите конфорку с помощью ее ручки управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

Автоматическое отключение

Варочная панель выключается автоматически, если:







- выключены [F] все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели.
- сенсорное поле накрыто каким-либо предметом (посудой, тряпкой и т.п.) или залито жидкостью более 10 секунд. В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- используется неподходящая посуда. Загорается [F], и через 2 минуты конфорка автоматически отключается.
- не была выключена конфорка или не была изменена мощность нагрева в течение определенного времени. См. таблицу. Загорается [-].


Автоматический нагрев








Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливается на некоторое время (см. график)

максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня. Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

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

Чтобы выключить эту функцию, нажмите на .

Включение и выключение функции "Бустер"

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

Система управления мощностью

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

Использование таймера


Таймер обратного счета

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





Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** несколько раз нажмите на , пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
- **Запуск таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера , чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начинает мигать с меньшей частотой, запускается обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет мигать быстрее. На дисплее отобразится время, оставшееся до окончания работы конфорки, которая прекратит работу раньше других.
- **Изменение значения на таймере обратного отсчета:** выберите конфорку с , нажмите на  или .
- **Выключение таймера:** выберите конфорку с помощью . Нажмите на . Начинается обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет. Для того, чтобы выключить, Вы также должны одновременно нажать на  и .


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




Таймер


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



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

Включение функции STOP&GO

Функция  переводит все работающие конфорки в режим поддержания тепла.

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



Функция  не отключает функцию таймера.

Функция  полностью блокирует панель управления, кроме сенсорной клавиши .


Блокировка/разблокировка панели управления

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

Сначала задайте мощность нагрева.

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

Таймер продолжит работу.


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




При выключении прибора отключается и эта функция.

Защита от детей





Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.

Включение защиты от доступа детей





- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой ступени нагрева.**

- Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Выключение защиты от доступа детей

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


Отмена защиты от доступа детей на один цикл приготовления

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


ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ


Экономия энергии


- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.


 **ВНИМАНИЕ!** Используйте посуду, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края конфорки.

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

 Используйте чугунные подставки только на задней конфорке повышенной мощности; время работы конфорки не должно превышать при этом 15 минут.

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

 Нельзя ставить посуду на панель управления.

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

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее со-

держимого и возникновению несчастного случая.

Посуда для индукционных конфорок

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

Материал посуды

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

Посуда подходит индукционной конфорке, если...

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



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды. Однако, намагничивающаяся часть дна кастрюли должна иметь минимальный диаметр, около 3/4 площади конфорки.

Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Накрыть крышкой
1–2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5–25 мин	Периодически помешивайте
1–2	Загущение: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10–40 мин	Готовьте под крышкой
2–3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25–50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда помешивайте время от времени.
3–4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20–45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4–5	Приготовление картофеля на пару	20–60 мин	Используйте макс. 250 мл воды на 750 г картофеля
4–5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60–150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
6–7	Легкое обжаривание: эскалопы, "кордон блю" из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени
7–8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5–15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

Шумы при работе

Если Вы услышали

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

- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением, и не означает наличие каких-либо дефектов.


Информация об акриламидах


ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 **ВНИМАНИЕ!** Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор. Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.

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

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Используйте специальный скребок для стеклокерамики. Расположите скребок под острым углом к стеклокерамической поверхности и перемещайте его вдоль нее.
- **Выключайте прибор и дайте ему остыть** перед каждой чисткой: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие бесцветные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Подставки для посуды **не предназначены** для мойки в посудомоечной машине; их необходимо мыть **вручную**. После чистки проверьте, чтобы подставки были правильно установлены на место.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

Очистка свечи зажигания




Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажига-




ния и металлического электрода. Сохраните эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

Периодическое техобслуживание

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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Устройство не включается или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только на одно сенсорное поле. • На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления. • Повторно включите прибор и установите ступень нагрева в течение 10 секунд. • Включена блокировка клавиш, функция защиты от детей или функция Stop+Go ("Выключил и иди"). См. "Эксплуатация прибора".
Раздается звуковой сигнал, когда прибор выключен.	Накрыто одно или несколько сенсорных полей. Уберите посторонние предметы с сенсорных полей.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Изменяется мощность нагрева	Включена система управления мощностью. См. "Система управления мощностью".
Раздается звуковой сигнал, устройство включается и снова выключается. Через 5 секунд раздается еще один звуковой сигнал.	Накрыто сенсорное поле  . Уберите посторонний предмет с сенсорного поля.
Горит индикатор  .	<ul style="list-style-type: none"> • Сработала функция автоматического отключения. Выключите устройство и снова включите его. • Сработала система защиты конфорки от перегрева. Выключите конфорку. Снова включите конфорку.
Горит индикатор  .	<ul style="list-style-type: none"> • На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. • Неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. • Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Включите его снова. Если  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит индикатор  .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды, или используется неподходящая посуда. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Сработала функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Индикация должна погаснуть; индикатор остаточного тепла может при этом гореть. Охладите посуду и проверьте ее на соответствие требованиям, указанным в разделе "Посуда для индукционных конфорок".
При поджиге нет искры.	<ul style="list-style-type: none"> • Отсутствует электропитание. Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. Проверьте предохранитель на домашнем электрощите. • Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась. После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи. Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

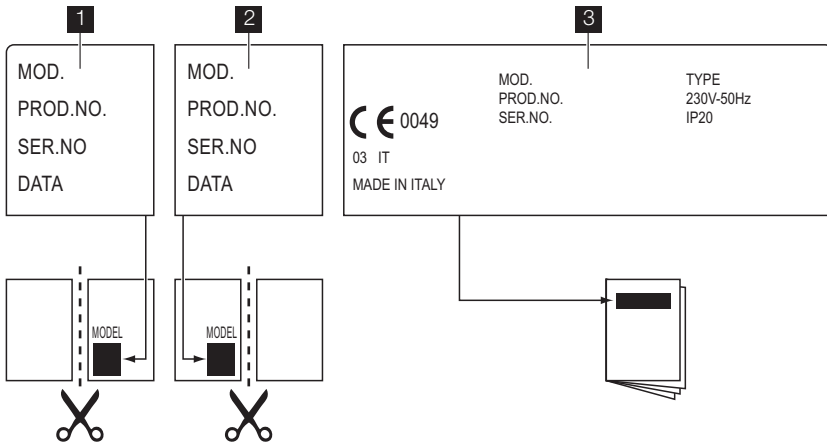
В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.

i Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным

специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Наклейки, вложенные в пакет принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



1 Приклеить на гарантийный талон и отправить

2 Приклеить на гарантийный талон и сохранить

3 Приклеить на инструкцию по эксплуатации

Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие данные. Они приве-

дены на табличке с техническими данными.

- Название модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S.N.)

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	590 мм
Длина:	520 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

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

Тепловая мощность

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

Общая мощность газовых горелок:	G20 (2H) 20 мбар = 4,8 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 334 г/час G31 (3B/P) 30 мбар = 329 г/час G20 (2H) 13 мбар = 3,2 кВт в модели для России
Суммарная электрическая мощность:	3,7 кВт
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц

Категория:	I2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42


Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) (3B/P) G30/G31 30/30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	G30 30 мбар г/час	G31 30 мбар г/час
Горелка для ускоренного приготовления	1,9	0,45	96	0,181	71	138	136
Горелка повышенной мощности	2,9 (природный газ) 2,7 (сжиженный газ)	0,75	119	0,276	86	196	193

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

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20/13 мбар	
			инж. 1/100 мм	м³/час
Горелка для ускоренного приготовления	1,4	0,45	105	0,148
Горелка повышенной мощности	1,8	0,75	120	0,191

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его

следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая

правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

вторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть по-



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



www.electrolux.com/shop

