

GPE373NK



RU Варочная панель

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	14
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	18
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	20
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	23

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций.

Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

🌱 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным

руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженным и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки,

извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для

предотвращения доступа к прибору снизу.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Подключение к газовой магистрали

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

- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.4 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреваться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия

открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выkipать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр dna посуды должен превышать размеры конфорок.
- Следите за тем, чтобы кухонная посуда размещалась на конфорках по центру.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- При интенсивном и продолжительном пользовании варочной поверхностью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Не допускайте попадания на варочную поверхность 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 очистка



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 давайте ему остывть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.

- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

2.6 Сервис

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

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3.2 Подключение к газовой магистрали



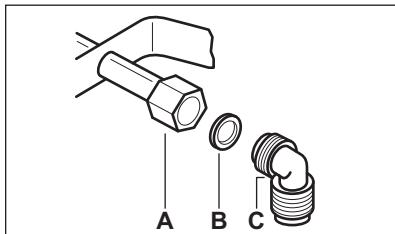
ВНИМАНИЕ!

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

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



Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Закрутите все детали, не затягивая их, поверните колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- A.** Вывод трубы с гайкой
- B.** Шайба, поставляемая вместе с духовым шкафом
- C.** Колено, поставляемое вместе с духовым шкафом

Сжиженный газ

Используйте резиновый держатель трубы для сжиженного газа. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа.

Гибкая подводка может использоваться, только если:

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

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
 - материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
 - на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
 - срок годности шланга не истек.
- В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



ВНИМАНИЕ!

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

3.3 Замена форсунок

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

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

3.4 Регулировка минимального уровня пламени

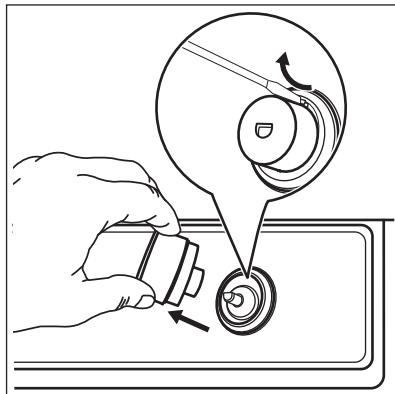


ВНИМАНИЕ!

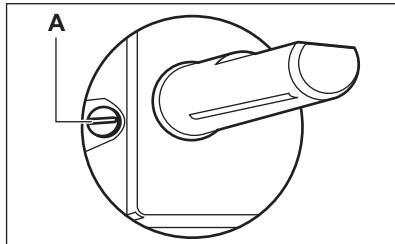
Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку, а затем при помощи отвертки поднимите и извлеките пластиковый держатель магнита.



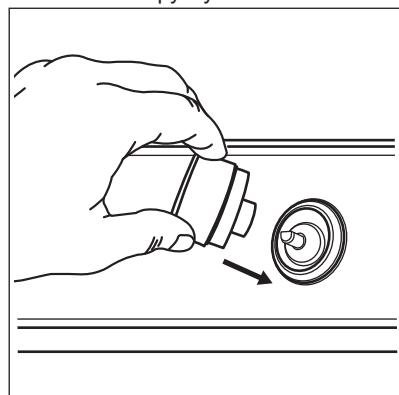
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



5. При переходе:
 - с природного газа G20 давлением 13 или 20 мбар на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.

- с сжиженного газа на природный газ G20 давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с несколькими рассекателями).
- с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими рассекателями).
- с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар затяните винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими рассекателями).
- с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар ослабьте винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими рассекателями).

6. Установите обратно держатель магнита и ручку.



ВНИМАНИЕ!

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

3.5 Подключение к электросети

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



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



Если после подключения варочной поверхности к электросети загорелись контрольные индикаторы, выключите и выключите прибор при помощи ручки управления и дождитесь, пока не погаснет индикация остаточного тепла.

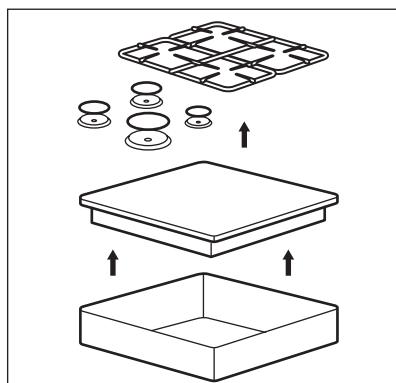
3.6 Сетевой шнур

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H03VV2-FT90.

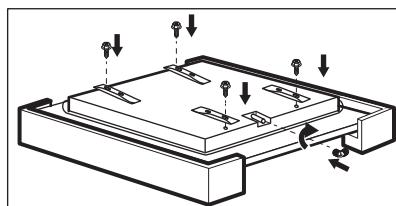
Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

3.7 Сборка

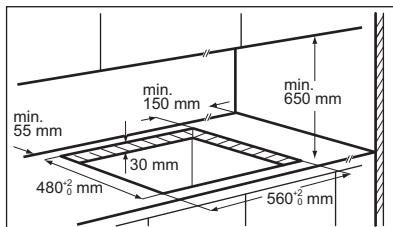
1.



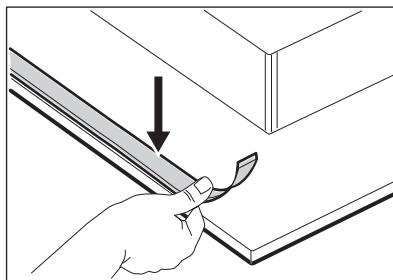
2.



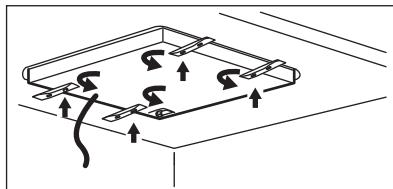
3.



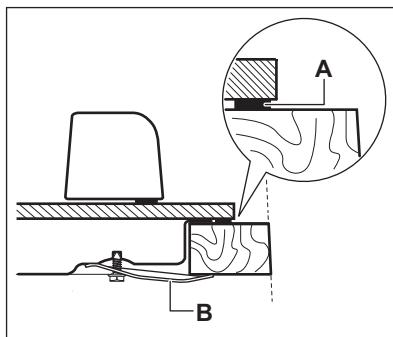
4.



5.

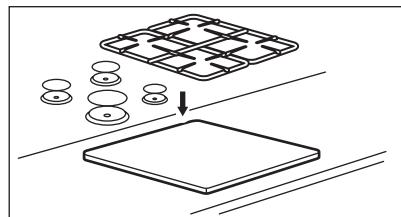


6.



- A) входящая в комплект поставки герметизирующая прокладка
B) входящие в комплект поставки крепежные скобы

7.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Варочную поверхность следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

3.8 Установка варочную панель под вытяжкой

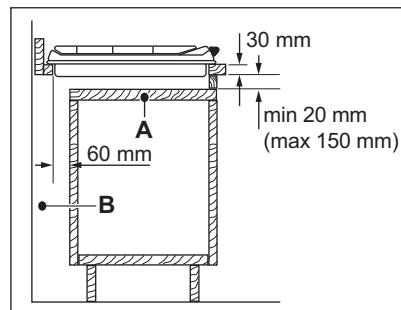


При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.

3.9 Возможности встраивания

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

Кухонный шкаф с дверцей



- A. Съемная панель
B. Пространство для подключения проводов

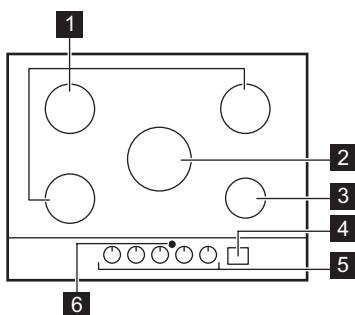
Кухонный шкаф с духовым шкафом

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа,

электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.

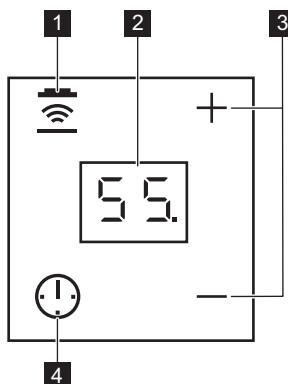
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Горелка
- 2** Горелка с несколькими рассекателями
- 3** Маленькая горелка
- 4** Панель управления
- 5** Ручки управления
- 6** Окно для инфракрасного сигнала системы Hob²Hood

4.2 Функциональные элементы панели управления



Управление таймером и системой Hob²Hood осуществляется с помощью сенсоров. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсор	Функция	Комментарий
1	Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
2 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

Сенсор	Функция	Комментарий
3	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
4	()	Установка режима таймера.

4.3 Ручка управления

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

A Индикация остаточного тепла.



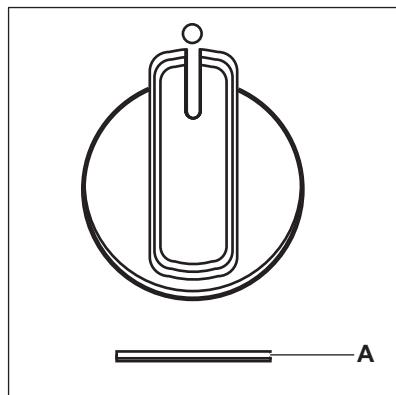
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.



После выключения горелки загорается индикация остаточного тепла.

4.4 Остаточное тепло



Ручка горелки	Время приготовления (мин)	
	вкл < 5	вкл > 5
С несколькими рассекателями	выкл после 25	выкл после 25
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	выкл после 10	выкл после 20

Для ускоренного приготовления (задняя левая)	выкл после 10	выкл после 20
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	выкл после 10	выкл после 20
Малая	выкл после 5	выкл после 15

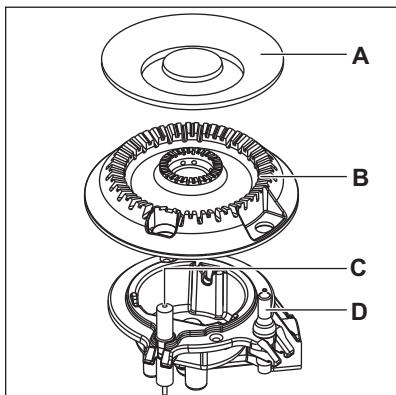
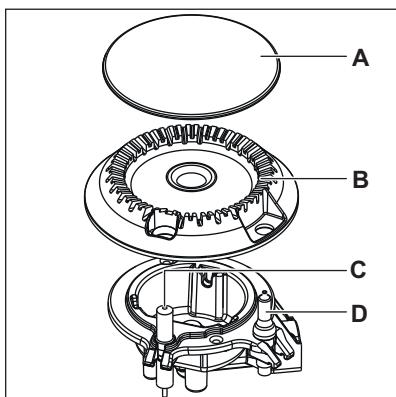
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

5.1 Общий вид горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара

5.2 Розжиг горелки



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



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на ручку управления и
поверните ее против часовой
стрелки в положение
максимальной подачи газа (↗).
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 розжиг горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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



У каждой ручки управления есть свой контрольный индикатор. Он загорается при повороте соответствующей ручки управления.



Варочная поверхность поставляется с клапанами с прогрессивной характеристикой. Они обеспечивают более точную регулировку пламени.

**ВНИМАНИЕ!**

Если не установить ручку в положение «Выкл», через два часа выдается предупредительный сигнал, а символы мигают красным. Это напоминает о том, что горелка работает. Для отключения звука коснитесь , , или .

5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение .

**ВНИМАНИЕ!**

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

5.4 Таймер

Эту функцию можно использовать для напоминания.

1. Коснитесь .
2. Коснитесь или таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут).

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.



В последнюю минуту время уменьшается с инкрементом в одну секунду, а в последние 10 секунд таймер выдает звуковой сигнал.

3. Коснитесь или .
4. Для остановки таймера коснитесь и удерживайте.



Таймер можно использовать в любое время, даже если прибор выключен.



Эта функция не влияет на работу горелок.

5.5 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность со специальной вытяжкой. Как варочная поверхность, так и вытяжка поддерживают канал инфракрасной связи. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Автоматические режимы

Режим	Автоматическая подсветка	Скорость вентилятора
H0	Выкл	Выкл
HL	Вкл	Выкл
H1	Вкл	Уровень 1
H2	Вкл	Уровень 2
H3	Вкл	Уровень 3



Коснитесь и удерживайте чтобы выключить вентилятор и подсветку.



ВНИМАНИЕ!

По окончании приготовления вытяжка не выключается автоматически. Выключите ее вручную.

6.1 Кухонная посуда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

**ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.

**ВНИМАНИЕ!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что дно посуды находится не слишком близко от ручек управления, иначе пламя может нагреть ручку управления.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла.

6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

6.3 Диаметры посуды



Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

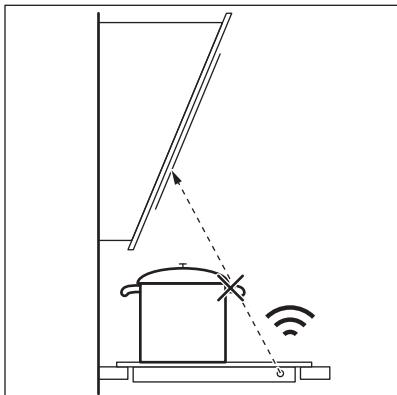
Горелка	Диаметры посуды (мм)
С несколькими рассеивателями	220 - 260
Для ускоренного приготовления (задняя левая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	120 - 220
Малая	80 - 180

6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной поверхности с данной функцией:

- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной поверхности.
- Не перекрывайте сигнал между варочной поверхностью и вытяжкой (например, рукой или ручкой кухонной посуды). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окна для инфракрасных сигналов системы Hob²Hood.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время работы варочной поверхности.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом для потребителей. Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную поверхность 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 поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.



Наличие на панели управления воды или других жидкостей может случайно включить или выключить функции варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ!

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

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

7.2 Держатели для посуды



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

- 1 Для упрощения очистки варочной панели снимите держатели для посуды.

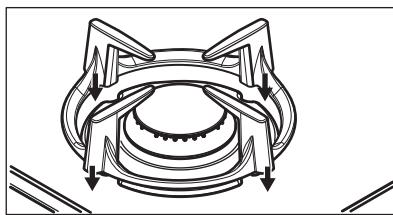


Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке держателей для посуды.

2. При мойке держателей для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки держателей для посуды убедитесь, что держатели правильно установлены на место.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны быть вставлены в углубления эмалированных кругов.

7.3 Снятие и установка держателей для посуды

После чистки варочной панели проверьте, чтобы держатели для посуды были правильно установлены на свои места. Для правильной установки держателя для посуды убедитесь, что ее опоры подходят к вырезам, имеющимся в основании горелки, как показано на рисунке. Благодаря этому держатель сохраняет устойчивость и неподвижность.



7.4 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.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** 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.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

7.5 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.

7.6 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
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение 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 нагретой приблизительно 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.
Подсветка панели управления горит тускло или погасла.	Конфорка имеет высокую температуру. Для обеспечения долгого срока службы дисплея его яркость уменьшается в зависимости от температуры варочной поверхности. При превышении определенной температуры панель управления выключается.	Дайте варочной поверхности остыть.
Контрольные индикаторы на панели управления включаются при подключении варочной поверхности к электросети или после перебоя в подаче электропитания.	Проверка контрольного индикатора.	См. раздел «Установка».
Функция Hob ² Hood не выполняется.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Не удается включить или задействовать Hob ² Hood и Таймер.	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.

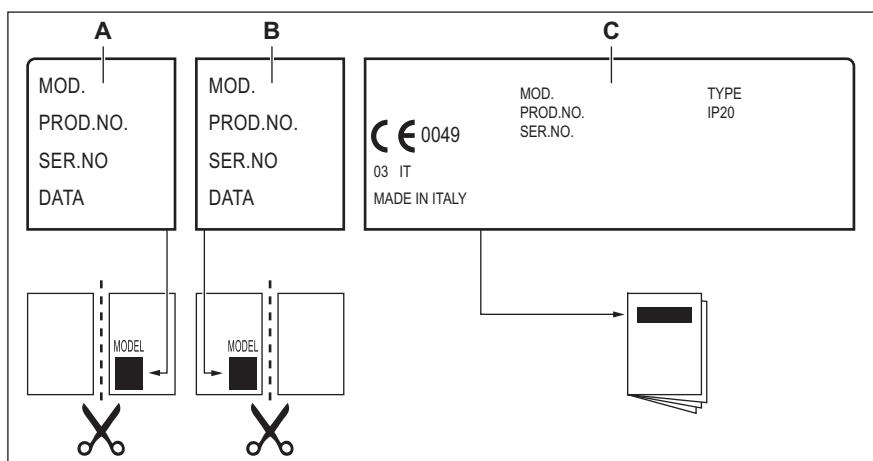
8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. 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 гарантый талон и отправьте (если применимо).
- B. Приклейте на гарантый талон и сохраните (если применимо).
- C. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина	740 мм
Глубина	510 мм

9.2 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 ММ
С несколькими рассекателями	57

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 ММ
Средняя	35
Малая	28

9.3 Другие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Газ 1 (Исх.): G20 (2Н) 13 мбар Газ 2 (Пе- ренастр.): G30/G31 (3В/Р) 30/30 мбар G20 (2Н) 20 мбар	10,9 кВт 745г/час 10,9 кВт
Электропита- ние:	220-240 В ~ 50/60 Гц	
Категория прибора:	II2H3B/P	
Подключение к газовой ма- гистрали:	G 1/2"	
Класс прибо- ра:	3	

9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТАЦИОН- НАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ
С несколькими рассекателями	3,9	1,4	166
Средняя	2,0	0,6	112°
Малая	1,0	0,33	82

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТА- ЦИОННАЯ МОЩ- НОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОР- СУНКИ
С несколькими рассекателями	3,9	1,4	146
Средняя	2,0	0,6	96x
Малая	1,0	0,33	70

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬ- НАЯ МОЩ- НОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
С нескольки- ми рассека- телями	3,55	1,4	095	258
Средняя	1,9	0,6	71	138
Малая	1,0	0,33	50	73

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,
Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867334741-D-482018

EAC CE

