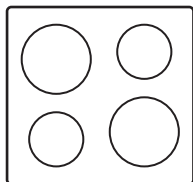




Electrolux



electrolux.com/register



KGU643723Z

RU Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**

2

UK Інструкція | **Варильна поверхня**

24



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	13
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	17
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	19
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	21
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	22
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	23

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- При подключении прибора к электропитанию необходимо использовать всеполюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами. Требуется обеспечить полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Данное требование не относится к заземляющему проводу.
- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не

соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более чем на 50°C.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: UA

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит

избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Установите под прибором пожаробезопасную разделительную перегородку для предотвращения доступа снизу.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это

применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.

- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте opravку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Подключение к линии подачи газа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь в том, что вокруг прибора обеспечена циркуляция воздуха.
- Информация о подаче газа приведена на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

2.4 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Используйте только устойчивую кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров конфорок) во избежание разбрызгивания ее содержимого.
- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки.
- Не рекомендуется использовать большую посуду, выступающую за края прибора. Это может привести к повреждению столешницы.
- Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки прибора.

- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Не устанавливайте на горелку рассекаТЕЛЬ пламени.
- Не допускайте попадания на прибор едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

2.5 Уход и 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 остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

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

Название модели
 Номер изделия
 (PNC)
 Серийный номер

3.2 Подключение к линии подачи газа

ВНИМАНИЕ!

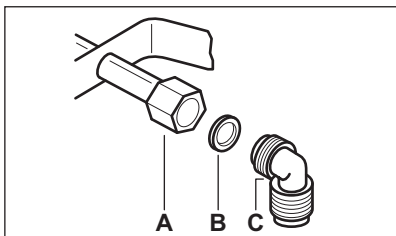
Следующие инструкции по монтажу, подключению и техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Выбирайте жесткие трубы или гибкие трубы из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов будьте внимательны к тому,

чтобы они не касались подвижных частей или не передавливались. Будьте также осторожны при установке варочной панели вместе с духовым шкафом.



Убедитесь, что давление подвода газа к прибору соответствует рекомендуемому 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. Торец вала с гайкой
- B. Шайба, поставляемая вместе с прибором
- C. Колено, поставляемое вместе с прибором



ВНИМАНИЕ!

Важно правильно установить колено. Убедитесь, что прилив находится на конце резьбы. Затем установите его на соединительную трубу варочной панели. Неправильная сборка может привести к утечке газа.

Сжиженный газ

Для сжиженного газа используйте держатель резинового шланга. Всегда вставляйте прокладку. Затем продолжайте с подключением газа.

Гибкая трубка может использоваться, если:

- она не может нагреваться выше комнатной температуры, не превышающей 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет пережимов;

- она не натянута и не перекручена;
- она не соприкасается с острыми кромками или углами;
- ее можно легко осмотреть и поверить состояние.

Контроль состояния гибкой трубки заключается в проверке того, что:

- на ней отсутствуют трещины, порезы, следы обгорания на обоих концах и по всей длине;
- материал не затвердел, но имеет необходимую эластичность;
- крепежные зажимы не заржавели;
- срок годности не прошел.

Если заметны один или несколько дефектов, не ремонтируйте трубку, а замените ее.



ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь в уплотнении каждого фитинга. Используйте для проверки мыльный раствор, а не пламя.

3.3 Замена форсунок

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

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

3.4 Переход на газ G20 давлением 13 мбар

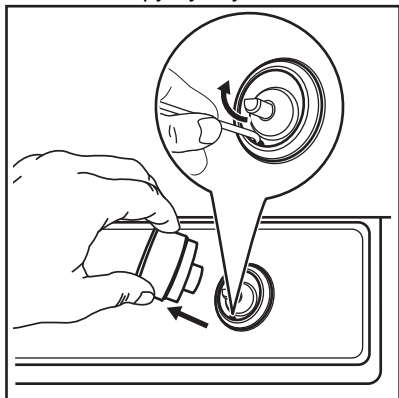


При необходимости перехода на газ G20 давлением 13 мбар обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3.5 Регулировка минимального уровня пламени

Регулировка минимального уровня пламени горелок:

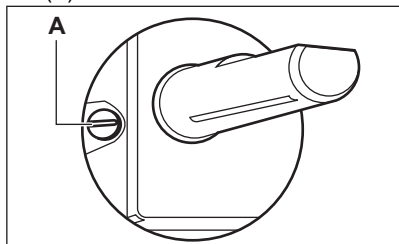
1. Зажгите конфорку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку, и уплотнитель.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы не повредить уплотнитель. Не используйте для его удаления острые предметы.

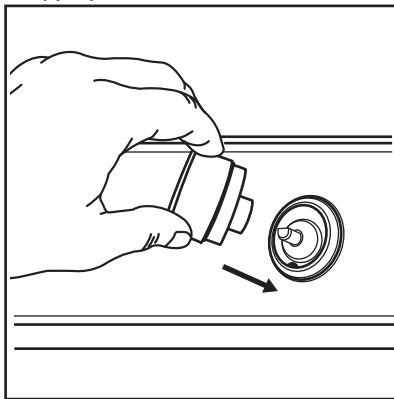
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А).



5. При необходимости замены:

- с природного газа G20 давлением 13 мбар или природного газа G20 давлением 20 мбар / G20Y20 20 мбар на сжиженный газ, полностью затяните винт обводного клапана.
- со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборот.
- со сжиженного газа на природный газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар, закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- с природного газа G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

6. Установите обратно уплотнитель и ручку.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Установите уплотнение в точности на то же место.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

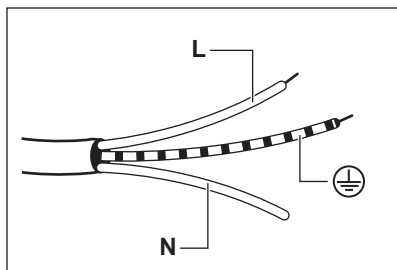
3.6 Подключение к электросети

- Убедитесь, что номинальное напряжение и тип питания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют напряжению и мощности местного источника питания.
- Данный прибор поставляется только с сетевым кабелем. Он должен поставляться с подходящей вилкой, способной выдерживать нагрузку, рассчитанную на номинальные параметры. Убедитесь, что вилка вставляется в соответствующую розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- При подключении прибора к удлинительному кабелю, адаптеру или многокомпонентному соединению существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление соответствует стандартам и нормам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву выше 90°C.

3.7 Соединительный кабель

Для замены соединительного кабеля используйте только специальный кабель или его эквивалент. Тип кабеля: H03V2V2-F T90.

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

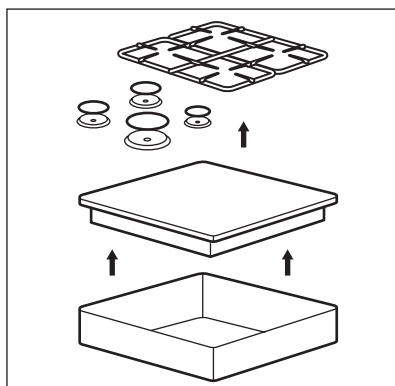


1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления  или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого цвета (фаза) к зажиму вилки, отмеченному буквой «L». Он всегда должен соединяться с фазой сети.

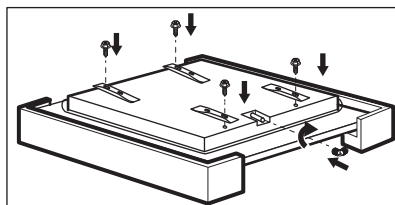
3.8 Сборка

УСТАНОВКА СВЕРХУ

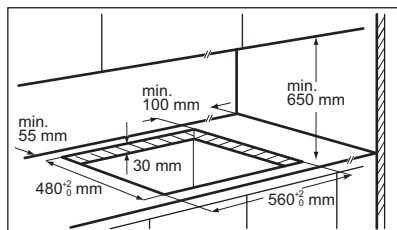
1.



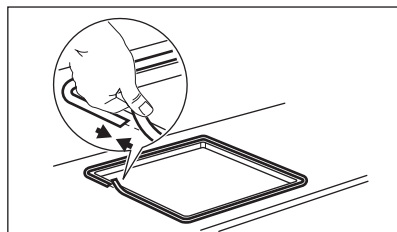
2.



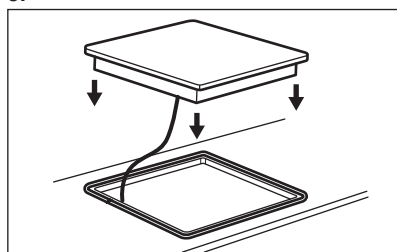
3.



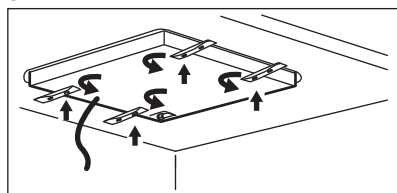
4.



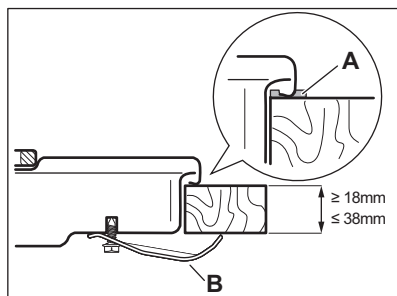
5.



6.

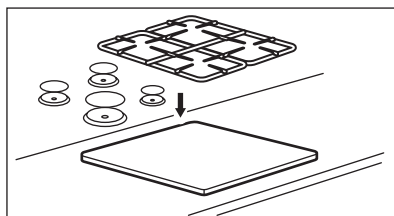


7.



- A. входящий в комплект поставки уплотнитель
- B. идущая в комплекте крепежная скоба

8.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устанавливайте прибор только на столешнице с ровной поверхностью.

3.9 Установка варочную панель под вытяжкой

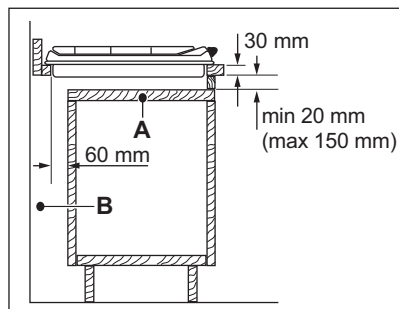


При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами).

3.10 Варианты установки

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

Кухонный шкаф с дверцей



A. Съемная панель

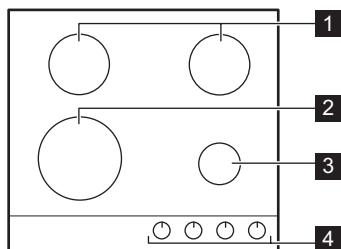
В. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом
Электрические подключения варочной панели и духового шкафа должны быть

выполнены по отдельности для обеспечения безопасности и упрощения процедуры извлечения духового шкафа из кухонной мебели.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка повышенной мощности
- 3** Маленькая горелка

4 Ручки управления

4.2 Ручка управления

Символ	индикатора
●	отсутствует подача газа / положение выкл
★	положение розжига / максимальной подачи газа
1	минимальная подача газа
1 - 9	уровни мощности

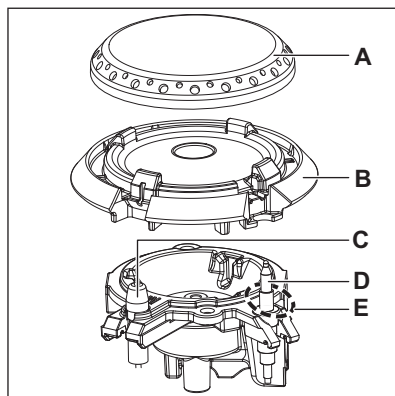
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Обзор горелки



- A.** Крышка горелки
- B.** Рассекатель горелки
- C.** Свеча зажигания

- D. Термопара
E. Запально-контрольная горелка

5.2 Розжиг горелки



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



ВНИМАНИЕ!

Не разжигайте горелку, если рассекатель снят.



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (☆).
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд. Это позволит термопаре нагреться. в противном случае подача газа остановится.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет постоянным.



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 горелка не загорится 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 зажечь горелку без помощи электророзжига; в этом случае поднесите к горелке огонь, поверните ручку против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и нажмите на нее. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд, чтобы термопара нагрелась.



Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



Устройство розжига может включаться автоматически при включении электросети, после установки или перебоя в электропитании. Это нормально.

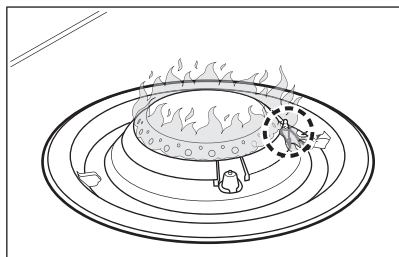


Варочная панель оснащена StepPower. С помощью этой функции можно более точно задать мощность в диапазоне от 9 до 1.

Запально-контрольная горелка



Пламя, окружающее термопару, является пламенем запально-контрольной горелки. Это предотвращает неожиданное отключение.



5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте сковороды из чугуна, глиняную или керамическую посуду, а также аксессуары для гриля и пластины для тостов. При чрезмерном нагреве нержавеющая сталь может потускнеть.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

6.2 Диаметры посуды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Сверхбыстрая	200 - 260
Ускоренная (задняя левая)	160 - 220
Ускоренная (задняя правая)	160 - 240

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Вспомогательная	120 - 220

6.3 Предлагаемые рецепты

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности этапа нагрева ¹⁾	Уровень мощности этапа приготовления
Соусы – заправки	Соус бешамель	Мал.	-	1-3
	Томатный соус	Мал.	2-4	1-2
Макарон. изд. – рис – другие крупы	Грибы рис	Больш.	-	6-8
	Кускус	Больш.	4-6	1-4
	Спагетти	Больш.	-	7-9
	Равиоли	Больш.	-	7-9
Суп – бобовые	Овощной суп	Средняя	-	6-9
	Суп из грибов с картофелем	Средняя	-	6-9
	Рыбный суп	Больш.	-	1-2
Мясо	Тефтели из говядины	Больш.	3-6	1-3
	Жаркое из филе свинины	Больш.	7-9	4-6
	Запеченный бургер с говядиной	Средняя	7-9	3-6
Рыба	Осьминог с горохом	Больш.	-	1-3
	Жареный стейк из тунца	Больш.	7-9	4-6
Овощи	Грибы с приправами	Средняя	-	5-8
	Капоната с овощами	Больш.	4-6	1-4
	Вареный картофель	Средняя	-	7-9
	Замороженный шпинат со сливочным маслом	Больш.	-	1-3
Жареные блюда	Картофель фри	Больш.	-	8-9
	Пончики	Больш.	6-8	1
Закуски в сковородке	Обжарка орехов	Больш.	7-9	4-6
	Хлебные гренки и салатный цикорий	Больш.	7-9	4-6
	Блины	Средняя	7-9	2-5

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности этапа нагрева ¹⁾	Уровень мощности этапа приготовления
Десерты	Карамель	Мал.	-	1-3
	Заварной крем	Мал.	-	2-4
	Панна-котта	Мал.	-	3-6

¹⁾ Позволяет создавать оптимальные условия для приготовления.



Все рецепты приводятся из расчета примерно на 4 порции.



Предлагаемые в таблице для приготовления настройки являются лишь ориентиром; корректируйте их в зависимости от готовности продуктов, их веса, количества, а также используемого типа газа и материалов посуды, используемой для приготовления конкретного блюда.

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Промойте детали из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тканью.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.



Рассекатель горелки можно мыть в посудомоечной машине.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не мойте рассекатель горелки абразивными средствами, абразивными губками, растворителями или металлическими предметами. Это может привести к изменению цвета рассекателя.

7.2 Держатели для посуды



Подставки для посуды можно мыть в посудомоечной машине.

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



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

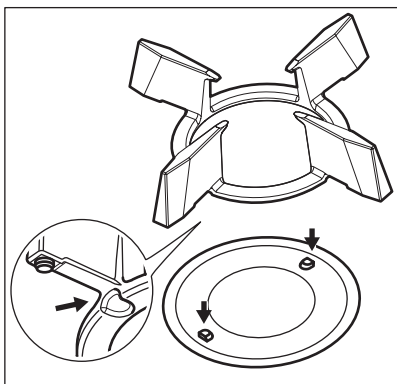
2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для

посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.

3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны быть вставлены в углубления на выступающих частях.

7.3 Снятие и установка держателей для посуды

После очистки варочной панели убедитесь, что держатели для посуды правильно установлены на место. Для правильной установки держателя для посуды убедитесь, что ее опоры совпадают с выступами на основании горелки, как показано на рисунке. Таким образом, держатель для посуды будет устойчивым и неподвижным.



7.4 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** помидоры, кетчуп, майонез, горчица, известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

Легко очищаемое покрытие

- Для очистки варочной поверхности удалите с поверхности остатки пищи.
- Очистку варочной поверхности следует производить с использованием теплой воды и неабразивного моющего средства.
- Для удаления пригоревшей пищи, жира и стойких пятен перед очисткой отмочите их в течение нескольких минут в небольшом количестве мягкого моющего средства.
- После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью или замшей горизонтальными движениями.
- Для ежедневной очистки легко очищаемого покрытия используйте мягкую тряпку, смоченную водой или средством для чистки стеклокерамики. Использование бумажных полотенец не рекомендуется, так как после них на поверхности могут оставаться разводы.
- Не применяйте моющие средства, содержащие коррозионные химические вещества, такие как хлориды; не используйте для очистки поверхности дезинфицирующие вещества, средства для удаления пятен или ржавчины, а также моющие средства для очистки погружением в раствор.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Использование агрессивных моющих средств и жесткой воды может привести к появлению пятен на поверхности из нержавеющей стали.

ВНИМАНИЕ!

Абразивные средства для очистки и губки из абразивных материалов могут оставить царапины на поверхности из нержавеющей стали.

7.5 Очистка рассекателя



Рассекатели можно мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ!

Перед мытьем дайте рассекателям остыть.

Легкая загрязненность:

Вымойте рассекатель теплой водой с мылом и вытрите мягкой тряпкой.

Средняя загрязненность:

Воспользуйтесь посудомоечной машиной. Положите рассекатель горизонтально в нижнюю корзину так, чтобы верхняя сторона смотрела вверх.

Сильная загрязненность:

Очистите рассекатель теплой водой с мылом, а затем вымойте его в

посудомоечной машине. Если удалить загрязнения не удалось, вымойте верхнюю сторону рассекателя средством для мытья гриля, а затем снова вымойте в посудомоечной машине.

Для очистки отверстий в рассекателе воспользуйтесь зубочисткой.

7.6 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.

7.7 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 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
При попытке включения генератора розжига нет искры.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Крышка или рассекаТЕЛЬ горелки установлены неправильно.	Установите крышку и рассекаТЕЛЬ горелки надлежащим образом.
	Рассекатель установлен неправильно.	Установите рассекатель надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени удерживайте ручку нажатой приблизительно 10 секунд.
Конфорка расположена неровно.	Крышка горелки засорилась остатками пищи.	Убедитесь, что форсунка не засорена, а рассекатель горелки чистый.

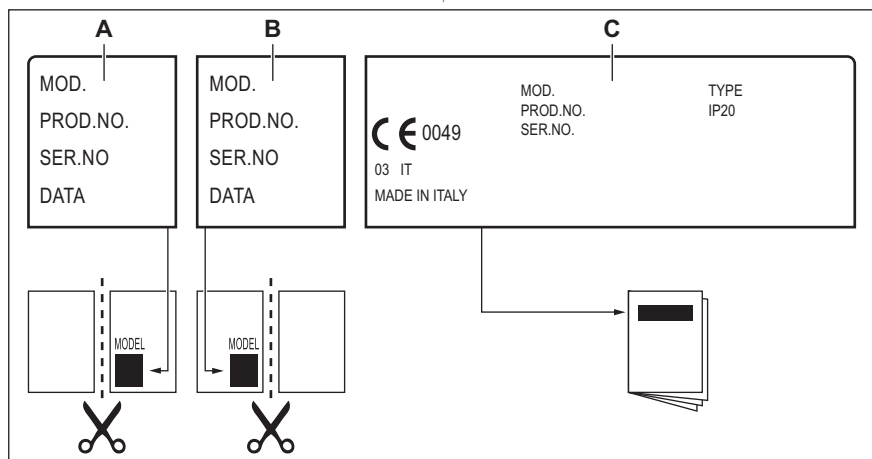
8.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание,

предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

8.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо).
- Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо).

- Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной поверхности

Ширина	595 мм
Глубина	525 мм

9.2 Диаметры обводного клапана

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Сверхбыстрая	57
Ускоренная	32
Вспомогательная	28

9.3 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа:	G20Y20 (2НУ20) 20 мбар	8,75 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3В/Р) 30/30 мбар G20 (2Н) 13 мбар	585 г/час 8,45 кВт
Электропитание:	220–240 В ~ 50–60 Гц		
Категория прибора:	II2НУ203В/Р		
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"		
Класс прибора:	3		

9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Сверхбыстрая	3,85	1,4	151
Ускоренная	1,9	0,45	103x
Вспомогательная	1,1	0,33	79x

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Сверхбыстрая	3,55	1,4	158X

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Ускоренная	1,95	0,45	115A
Вспомогательная	1,0	0,33	83

Комплект для установки можно заказать в авторизованном сервисном центре.

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА кВт
Сверхбыстрая	3,3	1,75	90x	240
Ускоренная	1,85	0,55	67	134
Вспомогательная	1,05	0,45	52	76

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации

Модель		KGU643723Z
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество газовых горелок		4
Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)	Задняя левая — ускоренная	61,0 %
	Задняя правая — ускоренная	60,1 %
	Передняя правая – маленькая	неприменимо
	Левая передняя — повышенной мощности	51,7 %
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)		57,6 %

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

10.2 Энергосберегающий режим

- Перед использованием убедитесь, что горелки и подставки для посуды собраны правильно.

- Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.
- Центрируйте кастрюлю на горелке.
- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.

- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Когда жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы жидкость едва кипела.
- По возможности используйте скороварку. См. руководство пользователя.

10.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	24
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	27
3. УСТАНОВКА.....	30
4. ОПИС ВИРОБУ.....	34
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	35
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	36
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	38
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	40
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	42
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	43
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	44

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- У випадках, коли прилад підключається безпосередньо до джерела електроживлення, потрібно встановити багатополюсний перемикач із відстанню між контактами. Необхідно забезпечити повне відключення відповідно до умов, визначених категорією перевантаження III. Кабель заземлення виключається з цього.
- Під час прокладання кабелю живлення переконайтеся в тому, що цей кабель не торкається безпосередньо (наприклад, використовуючи ізоляційну трубку) елементів, які можуть нагріватися більше ніж на 50°C вище кімнатної температури.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: **UA**

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Підключення газу:

УВАГА

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

- Усі підключення газу мають здійснюватися лише кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Переконайтеся, що навколо приладу присутня циркуляція повітря.
- Інформація про подачу газу наведена на табличці з технічними даними.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтесь вимог щодо належної вентиляції.

2.4 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу.

Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією.

Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Щоб запобігти розливанню, використовуйте лише стійкий посуд правильної форми та діаметром, більшим за розміри конфорок.
- Переконайтеся в тому, що посуд розміщено по центру конфорок.
- Не використовуйте великий посуд, який виходить за межі приладу. Це може пошкодити робочу поверхню.
- Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю приладу.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.

- Не допускайте контакту кислих рідин, наприклад оцту, лимонного соку або речовин для видалення накипу, з варильною поверхнею. Це може призвести до утворення матових плям.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.

2.5 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочишувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

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

Модель
Номер виробу
(PNC)
Серійний номер

3.2 Підключення газу

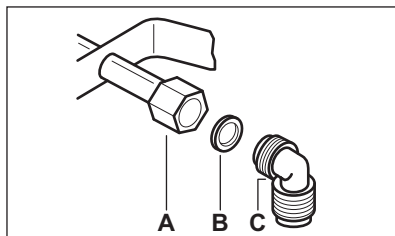
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Наведені нижче інструкції щодо встановлення, підключення та технічного обслуговування має виконувати кваліфікований спеціаліст згідно з чинними стандартами та місцевими нормативними вимогами.

Вибирайте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга стежте, щоб він не контактував із рухомими деталями або не був здавлений. Також будьте обережні, коли варильна поверхня встановлена разом із духовою шафою.

i

Переконайтеся, що тиск подачі газу у приладі відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки з різьбленням G 1/2". Прикрутіть деталі, не застосовуючи силу, відрегулюйте з'єднання в потрібному напрямку та затягніть.



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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Скраплений газ

Використовуйте гумовий труботримач для скрапленого газу. Завжди використовуйте прокладку. Тоді продовжуйте підключення газу.

Гнучка труба готова до застосування, коли:

- вона не може нагрітися більше, ніж кімнатна температура, понад 30 °C;

- її довжина не перевищує 1500мм;
- у ній відсутні перешкоди;
- вона не натягується і не згинається;
- вона не торкається гострих країв або кутів;
- її стан можна легко перевірити.

Контроль відповідного стану гнучкої труби включає перевірку, що:

- немає тріщин, порізів, ознак горіння на двох кінцях і по всій довжині;
- матеріал не затверділий і має належну еластичність;
- затискачі не іржаві;
- термін придатності не сплив.

Якщо ви помітили один або більше дефектів, не ремонтуйте трубу, а замініть її.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення монтажу переконайтеся, що ущільнювач кожної з'єднувальної деталі труби встановлено правильно. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

3.3 Заміна форсунок

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки та замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічні дані»).
4. Встановіть деталі на місце, виконавши описані дії у зворотному порядку.
5. Приєднайте наклейку з новим типом газу поблизу труби подачі газу. Ця наклейка знаходиться в пакеті з комплекту постачання приладу.

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

3.4 Перехід на G20 13 мбар

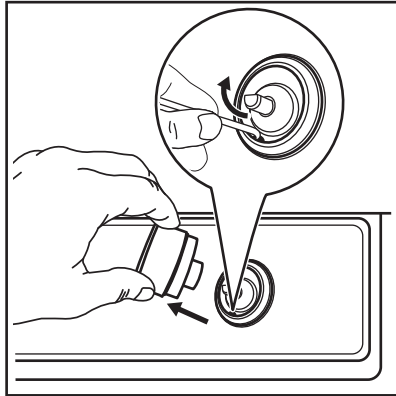


Для переходу на G20 13 мбар зверніться до нашого авторизованого сервісного центру.

3.5 Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня конфорки виконайте такі дії:

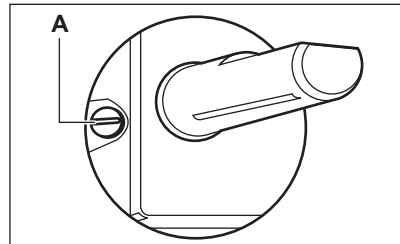
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть перемикач у мінімальне положення.
3. Зніміть ручку і прокладку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, аби не пошкодити прокладку. Для її зняття не використовуйте гострі предмети.

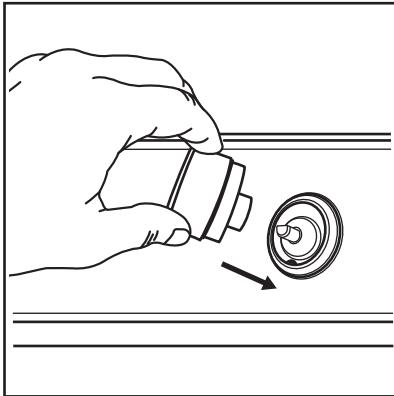
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте положення обвідного гвинта (A).



5. У разі зміни:

- з природного газу G20 13 мбар або природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на скраплений газ — повністю затягніть гвинт обвідного клапана.
- зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту.
- з природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природний газ — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
- з природного газу G20 13 мбар на природний газ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар — закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
- з природного газу G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар на природний газ G20 13 мбар — відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.

6. Установіть на місце прокладку і ручку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прокладка розміщена точно у своєму початковому положенні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.

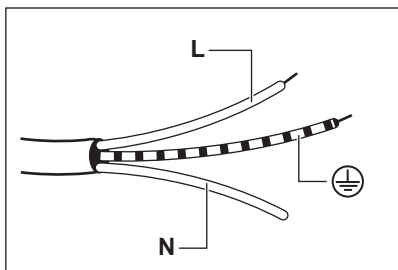
3.6 Під'єднання до електромережі

- Переконайтеся, що номінальна напруга та тип живлення, які вказані на табличці з технічними даними, відповідають напрузі та потужності локального джерела живлення.
- Прилад оснащено електричним кабелем. Прилад поставляється з правильною вилкою, яка може витримувати навантаження, вказане на табличці з технічними даними. Вставте вилку в правильну розетку.
- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до мережі.
- Не тягніть за кабель, щоб відключити прилад. Завжди тягніть за вилку.
- Існує ризик виникнення пожежі, коли прилад підключений до подовжувача, адаптера або паралельного підключення. Переконайтеся, що заземлення відповідає стандартам та нормам.
- Кабель живлення не має нагріватися до температури вище 90°C.

3.7 З'єднувальний кабель

Для заміни з'єднувального кабелю використовуйте лише спеціальний кабель або його еквівалент. Тип кабелю: H03V2V2-F T90.

Переконайтеся в тому, що перетин кабелю може застосовуватися до передбаченого навантаження напруги й робочої температури. Жовто-зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

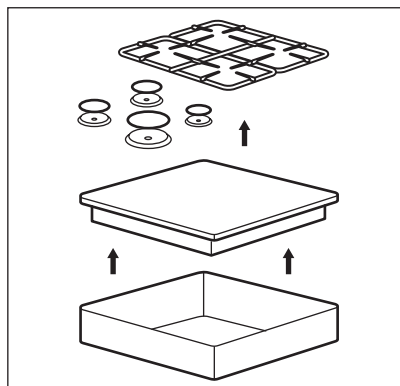


1. Підключіть зелений і жовтий дроти (заземлення) до виходу, позначеного буквою «E», символом заземлення (⏏) або забарвленого в зелений і жовтий кольори.
2. Підключіть синій дрiт (нейтральний) до виходу, позначеного буквою «N» або забарвленого в синій колір.
3. Підключіть коричневий дрiт (під напругою) до виходу, позначеного буквою «L». Він має бути завжди під'єднаний до фази мережі.

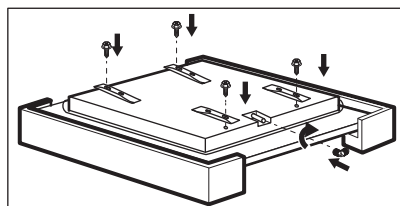
3.8 Збирання

ВСТАНОВЛЕННЯ НА СТІЛЬНИЦІ

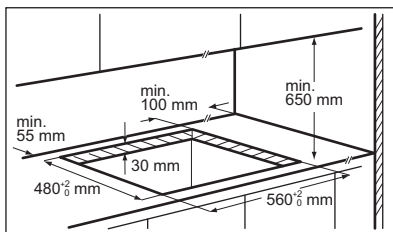
1.



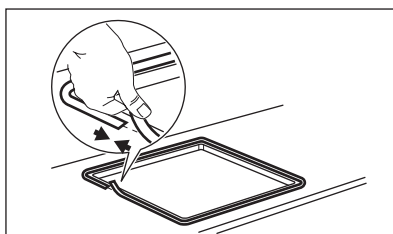
2.



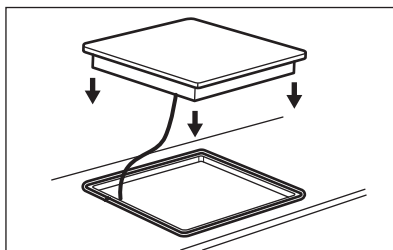
3.



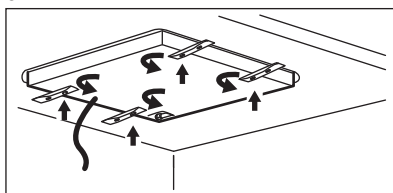
4.



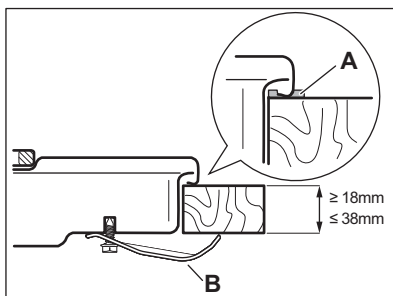
5.



6.

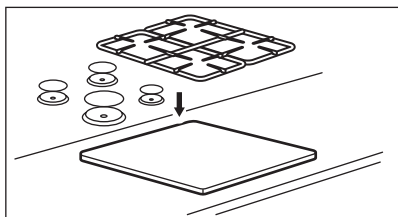


7.



- А. ущільнювач, що постачається
В. скоби, що постачаються

8.



УВАГА

Встановлюйте прилад лише на стільниці із пласкою поверхнею.

3.9 Установка варильної поверхні під витяжкою



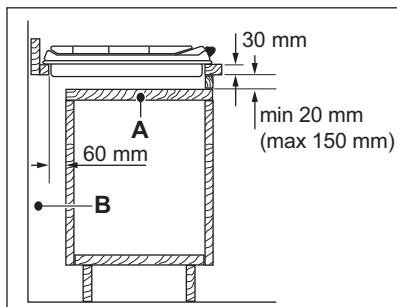
Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

3.10 Можливості попадання

Панель, встановлена під варильною поверхнею, має легко вийматися та

надавати доступ у разі необхідності технічної допомоги.

Кухонна секція з дверцятами



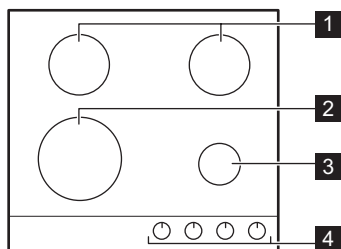
- А. Знімна панель
В. Місце для підключень

Кухонна секція з духовою шафою

Електричне підключення варильної поверхні та духової шафи необхідно встановлювати окремо з міркувань безпеки та для легкого виймання духової шафи з секції.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Конфорка середньої швидкості
2 Ультрашвидка конфорка
3 Допоміжна конфорка
4 Ручки керування

4.2 Ручка керування

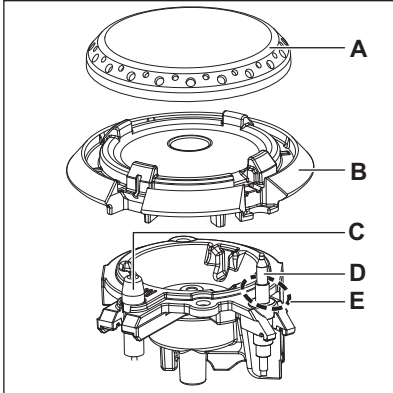
Символ	Опис
●	відсутня подача газу/положення «Вимкнено»
★	положення запалювання/максимальна подача газу
1	мінімальна подача газу
1 - 9	рівні потужності

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Огляд конфорки



- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свічка запалювання
- D. Термопара
- E. Запальне полум'я

5.2 Запалювання конфорки



Завжди запалюйте конфорку до того, як ставити на неї посуд.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не запалюйте конфорку, коли розсіювач полум'я знято.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні, користуючись відкритим вогнем на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Натисніть ручку керування і поверніть її проти годинникової стрілки у

положення максимальної подачі газу (☆).

2. Утримуйте ручку керування натиснутою приблизно 10 секунд. Це дозволяє термопарі нагрітися. Якщо цього не зробити, подачу газу буде припинено.
3. Після цього відрегулюйте полум'я.



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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

УВАГА

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



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



Генератор іскри вмикається автоматично при ввімкненні живлення, після встановлення або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

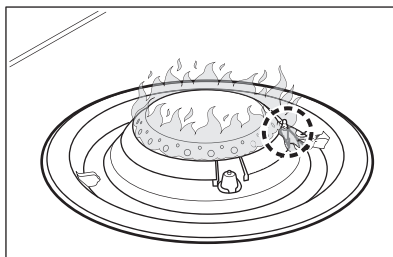


Варильна поверхня постачається з StepPower. Ця функція дозволяє точно встановити потужність з 9-1.

Запальне полум'я



Полум'я, яке оточує термопару, — це запальне полум'я. Воно запобігає неочікуваному вимкненню.



5.3 Вимкнення конфорки

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



УВАГА

Не використовуйте чавунні каструлі, горщики, глиняний посуд, аксесуари для гриля чи пластини для тостера. За надмірного нагрівання посуд з неіржавної сталі може тьмяніти.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



УВАГА

Переконайтеся, що дно каструль не знаходиться занадто близько до ручки керування, інакше полум'я нагріватиме її.



УВАГА

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



УВАГА

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

6.2 Діаметри посуду



УВАГА

Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.

Конфорка	Діаметри посуду (мм)
Надшвидка	200 - 260
Середньої швидкості (задня ліва)	160 - 220
Середньої швидкості (задня права)	160 - 240

Конфорка	Діаметри посуду (мм)
Допоміжна	120 - 220

6.3 Рекомендовані рецепти

Категорії продуктів	Рецепти	Тип конфорки	Рівень потужності фази нагрівання 1)	Рівень потужності фази нагрівання
Соуси/Заправки	Бешамель	Малий	-	1-3
	Томатний соус	Малий	2-4	1-2
Паста/Рис/Інші злакові	Рис із грибами	Великий	-	6-8
	Кускус	Великий	4-6	1-4
	Спагеті	Великий	-	7-9
	Равіоли	Великий	-	7-9
Суп/Бобові	Овочевий суп	Середній	-	6-9
	Суп з грибами та картоплею	Середній	-	6-9
	Рибний суп	Великий	-	1-2
М'ясо	Яловичі фрикадельки	Великий	3-6	1-3
	Смажене філе свинини	Великий	7-9	4-6
	Запечений яловичий бургер	Середній	7-9	3-6
Риба	Сепія з горошком	Великий	-	1-3
	Смажений стейк з тунця	Великий	7-9	4-6
Овочі	Гриби з приправами	Середній	-	5-8
	Капоната з овочами	Великий	4-6	1-4
	Варена картопля	Середній	-	7-9
	Заморожений шпинат з маслом	Великий	-	1-3
Смажені страви	Картопля фрі	Великий	-	8-9
	Пончики	Великий	6-8	1

Категорії продуктів	Рецепти	Тип конфорки	Рівень потужності фази нагрівання ¹⁾	Рівень потужності фази нагрівання
Закуски, приготовані на сковороді	Обсмажування горіхів	Великий	7-9	4-6
	Хлібні крутони та ескаріоль	Великий	7-9	4-6
	Млинці	Середній	7-9	2-5
Десерти	Карамель	Малий	-	1-3
	Пудинг	Малий	-	2-4
	Панакота	Малий	-	3-6

¹⁾ Корисно для досягнення оптимальних умов готування.



Усі рецепти приблизно на 4 порції.



Налаштування, запропоновані в таблиці для приготування їжі, наведені лише в якості орієнтиру та мають регулюватися залежно від ступеня приготування продукту, його ваги та кількості, а також від типу використовуваного газу та матеріалу посуду, що використовується для приготування страви.

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Корону конфорки можна мити в посудомийній машині.

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Деталі з неіржавної сталі промийте водою, а потім витріть насухо м'яким матеріалом.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.



УВАГА

Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети для очищення корони конфорки. Це може спричинити знебарвлення корони конфорки.

7.2 Підставки для посуду



Решітки для посуду можна мити в посудомийній машині.

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

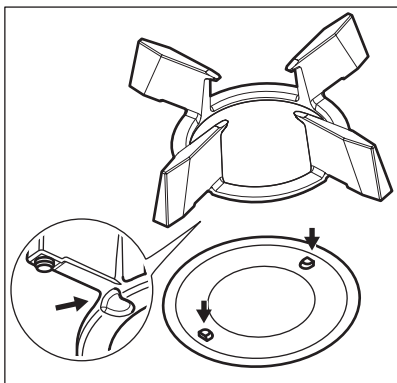


Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

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

7.3 Зняття та збирання підставок для посуду

Очистивши варильну поверхню, перевірте правильність розташування підставок для посуду. Щоб правильно встановити підставку для посуду, переконайтеся, що її відгалуження співпадають із затисками, розташованими біля основи конфорки, як показано на малюнку. Таким чином підставка для посуду буде надійно встановлена та зафіксована.



7.4 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** помідор, кетчуп, майонез, гірчицю, вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

Покриття Easy Clean

- Для чищення варильної поверхні видаліть будь-які харчові залишки з неї.
- Чистьте варильну поверхню теплою водою з неабразивним м'яким засобом.
- Для видалення пригорілої їжі, жиру або стійких плям перед очищенням залиште забруднену деталь на декілька хвилин у невеликій кількості м'якого мийного засобу.
- Після чищення протріть варильну поверхню м'якою ганчіркою або замшею горизонтальними рухами.
- Для щоденного очищення поверхні Easy Clean використовуйте м'яку тканину, змочену водою або засобом для чищення скла. Не рекомендується використовувати паперові рушники, які можуть залишати смуги на поверхні.
- Не використовуйте засоби для чищення, що містять хімічні речовини, які викликають корозію (наприклад, хлориди). Не очищуйте поверхню дезінфікуючими засобами, плямовивідниками або засобами для видалення іржі та засобами для імерсійного очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Сильні миючі засоби і жорстка вода можуть залишати плями на поверхні з нержавіючої сталі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Абразивні мийні засоби та абразивні губки можуть подряпати поверхню з нержавіючої сталі.

7.5 Очищення розсікача полум'я



Розсікачі полум'я можна мити в посудомийній машині.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед очищенням розсікачі полум'я повинні охолонути.

Незначні плями:

помийте розсікачі полум'я в теплій воді з милом і протріть м'якою тканиною.

Плями середнього ступеня:

помийте в посудомийній машині. Покладіть розсікачі полум'я на нижню полицю верхньою частиною догори.

Значні плями:

помийте розсікачі полум'я в теплій воді з милом, а тоді в посудомийній машині. Якщо пляма ще залишилася, помийте верхню частину розсікача полум'я за допомогою засобу для миття гриля й знову помийте в посудомийній машині.

Щоб почистити отвори розсікача полум'я, використовуйте зубочистку.

7.6 Чищення свічки запалювання

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

7.7 Періодичне технічне обслуговування

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

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Кришку та корону конфорки розміщено неправильно.	Виправте положення конфорки й корони.
	Неправильне розташування розсіювача полум'я.	Правильно встановіть розсіювачі полум'я.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою до 10 секунд.
Кільце полум'я нерівномірне.	Кришка конфорки забита залишками їжі.	Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.

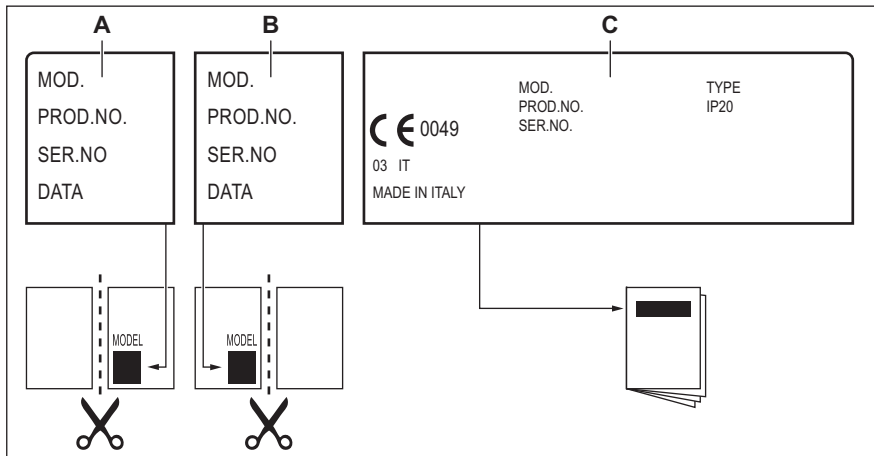
8.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувались приладом, візит майстра або дилера буде

платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

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

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



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

- Приліпіть на інструкцію з експлуатації.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Розміри варильної поверхні

Ширина	595 мм
Глибина	525 мм

9.2 Діаметри обвідного клапана

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНИЙ КЛАПАН 1/100 мм
Надшвидка	57
Середньої швидкості	32
Допоміжна	28

9.3 Інші технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ:	Джерело газу:	G20Y20 (2HY20) 20 мбар	8,75 кВт
	Заміна газу:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	585 г/год 8,45 кВт
Електрична напру- га:	220–240 В ~ 50–60 Гц		
Категорія приладу:	II2HY203B/P		
Підключення газу:	G 1/2"		
Клас приладу:	3		

9.4 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар / G20Y20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТОРА
Надшвидка	3,85	1,4	151
Середньої швидкості	1,9	0,45	103x
Допоміжна	1,1	0,33	79x

9.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПОТУЖ- НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТО- РА
Надшвидка	3,55	1,4	158X
Середньої швидкості	1,95	0,45	115A

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ-НІСТЬ, кВт	МІНІМАЛЬНА ПОТУЖ-НІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ІНЖЕКТО-РА
Допоміжна	1,0	0,33	83

Комплект для установки слід замовляти в авторизованому сервісному центрі.

9.6 Газові конфорки для скрапленого газу G30/G3130/30мбар

КОНФОРКА	НОРМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	МІНІМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ВІДМІТКА ІН-ЖЕКТОРА	НОМІНАЛЬНИЙ ПО-ТІК ГАЗУ кВт
Надшвидка	3,3	1,75	90x	240
Середньої швид-кості	1,85	0,55	67	134
Допоміжна	1,05	0,45	52	76

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі		KGU643723Z
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість газових конфорок		4
Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)	Задня ліва — середньої швидкості	61,0 %
	Задня права — середньої швидкості	60,1 %
	Передня права — допоміжна	не застосовується.
	Передня ліва — ультрашвидка	51,7 %
Енергоефективність газової варильної панелі (EE gas hob)		57,6 %

EN 30-2-1: Газові побутові прилади для готування — частина 2-1 : Раціональне використання енергії — загальна інформація

10.2 Заощадження енергії

- Перед використанням переконайтеся, що конфорки й підставки для посуду встановлено правильно.
- Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.
- Розташовуйте посуд по центру конфорки.
- Підігрівачи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

- Коли рідина почне кипіти, збавте вогонь, щоб зменшити інтенсивність кипіння до мінімуму.
- Якщо можливо, використовуйте каструлю-скороварку. Див. посібник користувача з комплекту поставки.

10.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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







