



Thinking of you
Electrolux



ЕНН3920В0К

BG ПЛОЧА	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	2
DE KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	14
RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	26
SR ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ	УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ	39
ES PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	51
UK ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	64

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА	6
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА	6
5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ	7
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	8
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	9
8. ИНСТАЛИРАНЕ	11
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ	13

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилиен, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите страхотни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.electrolux.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.

Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагриващите елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.

- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 5 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията

не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталиране незападно разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.

- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Не повреждайте хранящия щепсел (ако е наличен) и хранящия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден хранящ кабел.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Нагорещени мазнини или масло може да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далече от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които освобождава много нагорещеното масло, може да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

2.2 Експлоатация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Настройте зоната за готвене на "ИЗКП" след всяка употреба. Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, изключете веднага уреда от електрозахранването. Това ще предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар или експлозия.

2.3 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.4 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

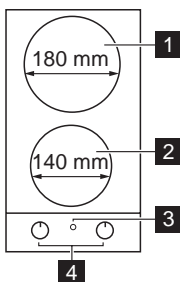
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1** Задна зона за готвене 1800 W
- 2** Предна зона за готвене 1400 W
- 3** Индикатор на захранването
- 4** Копчета за управление

3.2 Електрически копчета за управление на зоните за готвене

Символ	Функция
0	изключено положение

Символ	Функция
1	минимално нагряване
9	максимално нагряване

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главата за безопасност.

За включване и увеличаване на степента на нагряване завъртете ключа по часовниковата стрелка. За намаляване на степента на нагряване завъртете ключа обратно на часовниковата стрелка. За изключване завъртете ключа на 0.



Когато една зона за готвене работи, може за кратко да се появи лек шум. Това е типично за всички стъклокерамични зони за готвене и не означава, че уредът функционира неправилно.

Индикаторът на захранването се активира, когато някоя от зоните е включена, и остава да свети, докато не се изключат всички зони за готвене. Когато включите готварска зона, единичен звуков сигнал показва, че уредът работи правилно.

4.1 Преди първоначална употреба

Поставете готварски съд пълен с вода върху всяка зона за готвене, включете уреда на максимална мощност и го оставете да работи 10 минути. Целта е да изгорят отлаганията по уреда. След това оставете уреда да работи на минимална мощност 20 минути. През това време може да се появи миризма и дим. Това

е нормално. Осигурете достатъчна вентилация.

След като уредът спре да работи го почистете с мека кърпа, потопена в топла вода.

4.2 Автоматично изключване

Плочата се деактивира автоматично, ако:

- Всички зони за готвене са изключени.
- Използвате неподходящ готварски съд.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване.

Преди да се използва отново плочата, ключът за управление трябва да се постави на изключено положение.

Степен на нагряване	Автоматичен таймер за изключване
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главата за безопасност.



ИНДУКЦИОННИ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

тично към размера на дъното на готварския съд до известна граница. Размери на готварските съдове: индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница. Но минималният диаметър на магнитната част на дъното на готварския съд е в отношение с диаметъра на зоната за готвене:

5.1 Готварски съдове за уреди с индукционни зони за готвене



Използвайте индукционните зони с правилни съдове

Зона за готвене	Минимален диаметър на готварския съд
Предна	120 мм
Задна	145 мм

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако ...

- ... малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване..
- ... магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварския съд трябва да бъде колкото се може по-дебело и по-плоско.

5.2 Шумовете по време на работа

Ако можете да чуете

- пукащ шум: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
 - свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
 - Бучене Вие използвате високи нива на мощност.
 - Щракане възниква електрическо превключване.
 - Свистене, бръмчене вентилаторът работи.
- Шумът е нормално явление и не означава повреда в уреда.**

5.3 Икономия на енергия



- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на съда.

Размери на готварските съдове: индукционните зони за готвене се приспособяват автома-

- Поставете съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Изключвайте зоните за готвене преди края на времето за готвене, за да се възползвате от остатъчната топлина.
- Дъната на съдовете и зоните за готвене трябва да са с еднакъв размер.

5.4 Примери за различни начини на готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Час	Съвети
1	Дръжте топла храната, която сте сготвили	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд
1-2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5-25 мин.	От време на време разбърквайте
1-2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10-40 мин.	Гответе с поставен капак
2-3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25-50 мин.	Добавете най-млако два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време при готвенето
3-4	Зеленчуци на пара, риба, месо	20-45 мин.	Добавете няколко супени лъжици течност
4-5	Картофи на пара	20-60 мин.	Използвайте макс. 1/4 л. вода за 750 гр. картофи
4-5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60-150 мин.	До 3 л. течност заедно със съставките
6-7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за приготвяне
7-8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли	5-15 мин.	Обърнете по средата на времето за приготвяне
9	Кипване на големи количества вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи		

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главата за безопасност.

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Винаги използвайте готварски съдове с почищено дъно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Преди извършване на каквато и да било поддръжка или почистване, трябва да изключите плочата от електрическата мрежа.



Плочата се почиства най-добре, когато е все още топла, тъй като разливанията могат да се почистят по-лесно, отколкото ако се изчака плочата да се охлади.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Остри предмети и абразивни почистващи препарати могат да причинят повреждане на уреда.

За Вашата безопасност, уредът **не** трябва да се почиства с машина с парна струя или пара под налягане.



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят на функционирането на уреда.

За да отстраните замърсяванията:

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъкло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
 - **Отстранете, когато уредът е достатъчно изстинал:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.
- Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
- Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Уредът не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Прегледайте предпазителя в таблото на домашната електрическа инсталация. Ако предпазителят продължават да се изключват, се обадете на упълномощен техник.
Зоната за готвене не нагрява.	<ul style="list-style-type: none"> Уверете се, че уредът е свързан към мрежата и че електрозахранването е включено. Уверете се, че сте завъртяли правилния ключ за управление. Прегледайте предпазителя в таблото на домашната електрическа инсталация. Ако предпазителят продължават да се изключват, се обадете на упълномощен техник.
Прозвучава звуково предупреждение (двоен звуков сигнал).	<ul style="list-style-type: none"> Съдът не е подходящ. Използвайте подходящи готварски съдове. Върху зоната за готвене няма готварски съд. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене. Преместете на по-малка зона за готвене. Използвайте подходящи готварски съдове.

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Ефективността на плочата е незадоволителна.	<ul style="list-style-type: none"> Уверете се, че плочата е чиста и суха. Уверете се, че размерът на готварския съд съответства на размера на зоната за готвене. Уверете се, че готварският съд е с плоско дъно. Уверете се, че настройката на нагряването съответства на желанния вид готвене.

Ако има неизправност, първо опитайте да намерите решение на проблема сами. Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към продавача или към най-близкия Сервизен център.



Ако сте боравили с уреда по неправилен начин или инсталирането не е извършено от правоспособен техник, посещението на техника от Сервиза за поддръжка или на дистрибутора може да не бъде безплатно, дори по време на гаранционния срок.

• Номер на продукта (PNC)

• Сериен номер (S.N.)

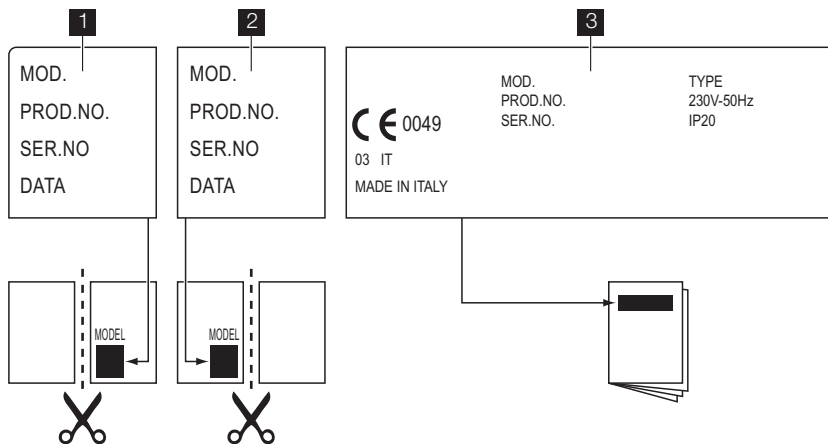
Използвайте само оригинални резервни части. Те се предлагат в сервизния център и от оризираните магазини за резервни части.

7.1 Предоставени етикети с чантата с принадлежности

Прикрепете залепващите етикети, както е показано по-долу:

За да получите бърза и адекватна помощ, са необходими следните данни. Тези данни се намират на табелката с данни.

- Описание на модела



1 Залепете го върху гаранционната карта и изпратете тази част

2 Залепете го върху гаранционната карта и запазете тази част.

3 Залепете го върху книжката с инструкциите

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главата за безопасност.

8.1 Монтаж



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Прочетете и следвайте тези инструкции внимателно. Съществува опасност от телесно увреждане или повреда на уреда.

- Уверете се, че уредът не е повреден от транспортирането. Не включвайте повреден уред в контакта. Ако е необходимо, информирайте доставчика.
- Монтирайте вградените уреди само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове. Уверете се, че вградените шкафове и работни плотове отговарят на стандарта.
- Съблюдавайте всички закони и действащи стандарти в страната на използване (нормативни разпоредби за безопасност, разпоредби за рециклиране, правила за безопасност при работа с електричество и др.)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване вследствие на електрически ток.

- По клемата на захранването протича ток.
- Спрете захранването на клемата.
- Ако фиксиращата скоба се намира в близост до клеморедата, не позволявайте на свързващия кабел да се допира до ръба на скобата.

8.2 Свързване към електрическата мрежа

- Заземете уреда в съответствие с мерките за безопасност.
- Уверете се, че номиналното напрежение и типът на захранването на табелката с данни отговарят на напрежението и захранването на местното електроснабдяване.
- Този уред е снабден със захранващ кабел. Той трябва да има подходящ щепсел, който да издържа натоварването, показано на табелката с данни. Щепселът трябва да се постави в подходящ контакт.
- Всички електрически компоненти трябва да се инсталират или подменят от техник от

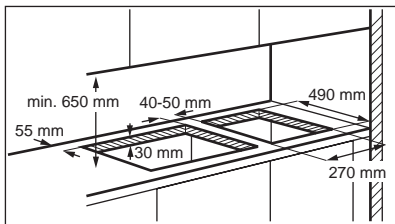
сервиза или от квалифициран сервизен персонал.

- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.
- Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след монтирането.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Уредът не бива да се свързва с удължител, адаптер или разклонител (съществува риск от пожар). Проверете дали заземяващата връзка отговаря на стандартите и местното законодателство.
- Захранващият кабел трябва да се постави по такъв начин, че да не се докосва до никаква гореща част.
- Свържете уреда към мрежата с устройство, което позволява уреда да бъде изключен от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите минимум 3 мм, напр. автоматичен предпазен прекъсвач, дефектнотокова защита или предпазител.
- Никака част от свързващия кабел не може да достигне температура 90 °C. Синият неутрален кабел трябва да бъде свързан към клеморедата, обозначен с "N". Кафявият (или черният) фазов кабел (който е поставен в клеморедата, обозначен с "L") трябва винаги да бъде свързан с мрежовата фаза.

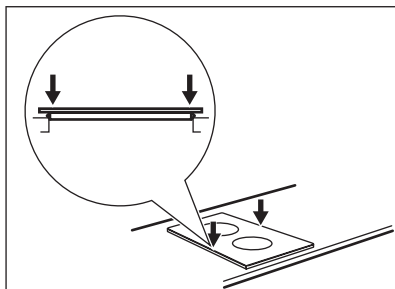
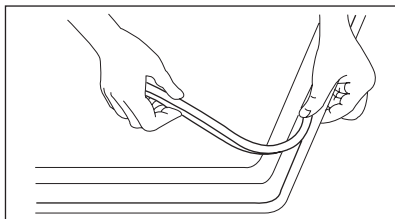
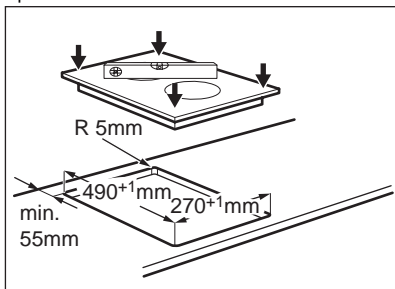
8.3 Смяна на захранващия кабел

За подмяна на свързващия кабел използвайте само H05V2V2-F T90 или еквивалентен. Уверете се, че сечението на кабела е подходящо за напрежението и работната температура. Жълтият/зеленият заземителен проводник трябва да бъде приблизително с 2 см по-дълъг от кафявия (или черен) проводник на фазата.

8.4 Вграждане



Ако трябва да бъдат инсталирани няколко 30-сантиметрови плочи една до друга в един и същ изрез, в нашите Сервизни центрове се предлага набор за сглобяване, включващ опорна странична скоба и допълнителни уплътнения. В опаковката на комплекта са предвидени съответни инструкции за инсталиране.



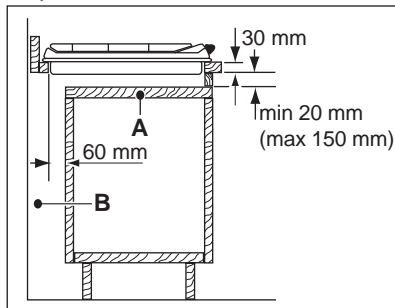
ВНИМАНИЕ!

Монтирайте уреда само върху кухненски плот с равна и гладка повърхност.

8.5 Възможности за вграждане

Кухненски шкаф с вратичка

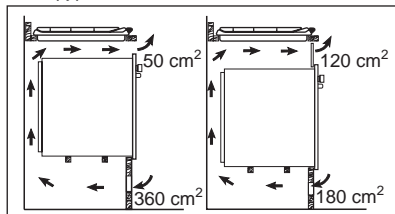
Панелът, монтиран под плочата трябва да се отстранява лесно и да бъде оставен лесен достъп, в случай че се наложи техническо обслужване.



- A) Сменяем панел
- B) Място за връзките

Кухненски шкаф с фурна

Размерите на изреза за плочата трябва да отговарят на посочените и на кухненския блок трябва да бъдат оставени отвори, за да се осигури непрекъснато захранване с въздух. Електрическите свързвания на плочата и фурната трябва да бъдат направени отделно с цел безопасност, както и лесно отстраняване на фурната от блока.



9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Размери на плочата

Ширина:	290 мм
Дължина:	520 мм

Размери на изреза за плочата

Ширина:	270 (0/+1) мм
Дължина:	490 (0/+1) мм

Мощност на котлона


Задна зона за готвене, 180 мм	1.8 kW
Предна зона за готвене, 140 мм	1.4 kW
Обща мощност	3.2 kW
Електрозахранване	230 V ~ 50 Hz

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа .

Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането

на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	15
2. SICHERHEITSHINWEISE	16
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	18
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	19
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	19
6. REINIGUNG UND PFLEGE	21
7. FEHLERSUCHE	22
8. MONTAGE	23
9. TECHNISCHE DATEN	25

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 5 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl einen Brand verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer-kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung



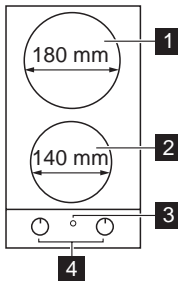
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



- 1 Hintere Kochzone 1800 W
- 2 Vordere Kochzone 1400 W
- 3 Betriebs-Kontrolllampe
- 4 Einstellknöpfe

3.2 Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position „Aus“
1	Niedrigste Kochstufe

Symbol	Funktion
9	Höchste Kochstufe

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Bedienknopf im Uhrzeigersinn. Drehen Sie zum Verringern der Kochstufe den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn. Drehen Sie zum Ausschalten den entsprechenden Einstellknopf auf 0.



Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Das ist typisch für Glaskeramikkochfelder. Es liegt keine Fehlfunktion am Gerät vor.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden. Wenn Sie eine Kochzone einschalten, weist ein kurzer Signalton darauf hin, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

4.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf

der niedrigsten Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

4.2 Abschaltautomatik

Das Kochfeld wird in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind;
- wenn ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird;
- wenn die Kochstufe für eine eingeschaltete Kochzone längere Zeit nicht geändert wurde.

Bevor das Kochfeld erneut verwendet werden kann, muss der Einstellknopf in Position „Aus“ gebracht werden.

Kochstufe	Abschaltautomatik nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Der Mindestdurchmesser des magnetischen Teils des Kochgeschirrbodens muss jedoch in einem bestimmten Verhältnis zum Durchmesser der Kochzone stehen.

Kochzone	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs
Vorne	120 mm
Hinten	145 mm

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
 - Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
 - Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.
- Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

5.3 Energie sparendes Kochen



- Verwenden Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit Deckel.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!

Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.



Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.



WARNUNG!

Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.

Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
 - **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzone heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Drehen Sie den richtigen Einstellknopf. • Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Es ertönt ein zweifaches akustisches Warnsignal.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. Geeignetes Kochgeschirr verwenden. • Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Kochgeschirr aufsetzen. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone. Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Die Heizleistung des Kochfelds ist nicht zufriedenstellend.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist. • Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Kochzone passende Größe hat. • Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden. • Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ord-

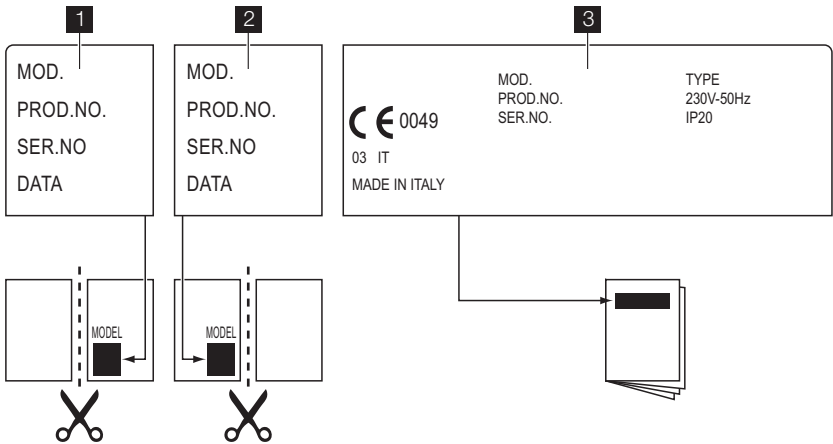
nungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S.N.)

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- 1** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil
- 2** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

- 3** Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

8.1 Montage



WARNUNG!

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn Beschädigungen festzustellen sind. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Einbauschränke und Arbeitsplatten den Normen entsprechen.
- Halten Sie unbedingt alle geltenden Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Si-

cherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden.



WARNUNG!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Wenn sich die Montagehalterung in der Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.

8.2 Elektrischer Anschluss

- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Ste-

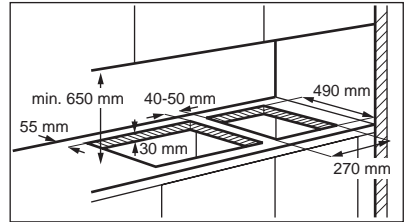
cker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.

- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachanschlussdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L“ auf der Klemmleiste) muss immer an die Stromführende Phase angeschlossen werden.

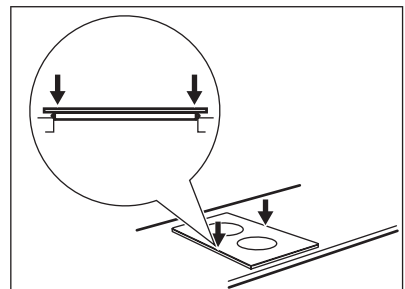
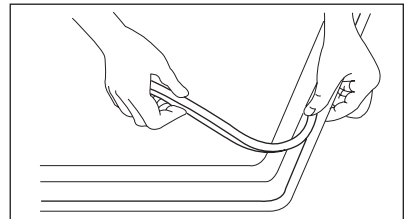
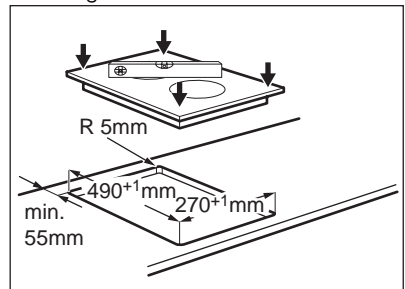
8.3 Netzkabel ersetzen

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

8.4 Einbau



Verwenden Sie den Montage-Bausatz, der einen seitlichen Stützträger und zusätzliche Dichtungen enthält, wenn mehrere 30-cm-Kochfelder nebeneinander in dieselbe Aussparung eingebaut werden. Der Bausatz ist beim Kundendienst erhältlich. Die Montageanleitung wird mit dem Bausatz geliefert.



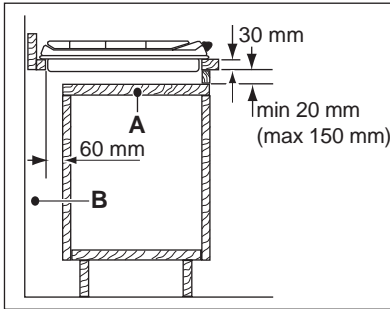
VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

8.5 Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

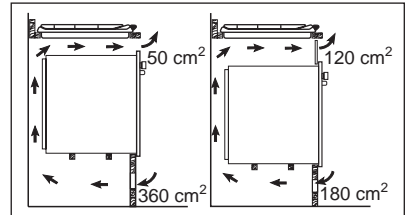
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



- A) Entfernbarer Platte
- B) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



9. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	290 mm
Länge	520 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	270 (0/+1) mm
Länge	490 (0/+1) mm

Leistung der Kochzonen

Hintere Kochzone 180 mm	1.8 kW
Vordere Kochzone 140 mm	1.4 kW
Gesamtleistung	3.2 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umweltschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	27
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	28
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	30
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	31
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	31
6. УХОД И ОЧИСТКА	33
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	34
8. УСТАНОВКА	35
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	37

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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



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.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- 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.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаро-

безопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения 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.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- 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.
- 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.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- 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.
- Образующие 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- 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.

2.3 Уход и очистка**ВНИМАНИЕ!**

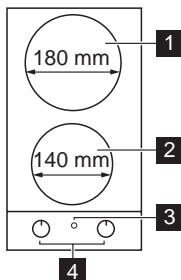
Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежащим образом утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**3.1 Функциональные элементы варочной панели**

- 1 Задняя конфорка 1800 Вт
- 2 Передняя конфорка 1400 Вт
- 3 Индикатор мощности
- 4 Ручки управления

3.2 Ручки выбора режимов работы конфорок

Символ	Функция
0	Положение «Выкл»

Символ	Функция
1	минимальная тепловая мощность
9	максимальная тепловая мощность

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Для включения и увеличения ступени нагрева поверните ручку по часовой стрелке. Для уменьшения ступени нагрева поверните ручку против часовой стрелки. Для выключения поверните ручку на 0.



Когда конфорка работает, она гудит в течение короткого времени. Это характерно для всех стеклокерамических конфорок и не указывает на неисправность прибора.

Индикатор сети загорается при включении любой из конфорок и горит до тех пор, пока конфорки не будут выключены. При включении конфорки однократный звуковой сигнал извещает об исправной работе прибора.

4.1 Перед первым использованием

Поставьте на каждую конфорку кухонную посуду, наполненную водой, выберите максимальный уровень нагрева и дайте прибору поработать в течение 10 минут. Эта процедура требуется для того, чтобы в приборе выгорели посторонние вещества, оставшиеся после его производства. После этого переведи-

те прибор на минимальную мощность на 20 минут. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

После данной операции очистите прибор мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

4.2 Автоматическое отключение

Варочная панель автоматически отключается, если:

- Выключены все конфорки.
- Используется неподходящая посуда.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева.

Перед следующим использованием варочной панели необходимо установить ручку в положение «Выкл».

Мощность нагрева	Время автоматического отключения
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

5.1 Посуда для индукционных конфорок



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

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если...

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



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды. Однако та часть дна кастрюли, к которой притягиваются магниты, должна иметь минимальный диаметр, определяющийся размером конфорки:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды
Передняя	120 мм
Задняя	145 мм

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
 - щелчки: происходят электрические переключения.
 - шипение, жужжание: работает вентилятор.
- Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.**

5.3 Экономия электроэнергии



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

5.4 Примеры приготовления

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

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

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

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию прибора следует отключить его от сети электропитания.



Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалить с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.



ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие вещества могут повредить прибор.
Из соображений Вашей безопасности очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением **запрещена**.



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

Удаление загрязнений:

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производителе только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель домашней электросети на распределительном щите. Если предохранитель срабатывает несколько раз подряд, обратитесь к квалифицированному электрику.
Конфорка не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. Убедитесь, что Вы поворачиваете нужную ручку управления. Проверьте предохранитель домашней электросети на распределительном щите. Если предохранитель срабатывает несколько раз подряд, обратитесь к квалифицированному электрику.
Выдается звуковое предупреждение (двойной звуковой сигнал).	<ul style="list-style-type: none"> Использована неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переставьте посуду на конфорку меньшего размера. Используйте подходящую посуду.
Качество работы варочной панели не отвечает ожиданиям.	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что варочная панель чистая и сухая. Проверьте соответствие размеров кухонной посуды и конфорки. Убедитесь, что посуда имеет плоское дно. Убедитесь, что установленная степень нагрева подходит для выбранного блюда.

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



Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие дан-

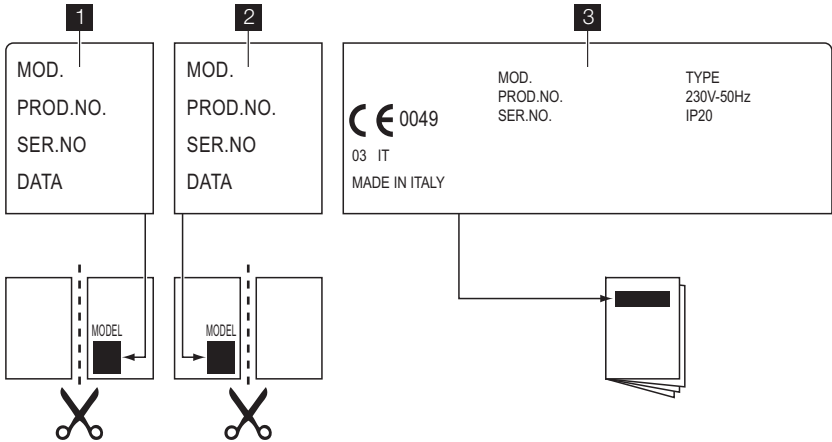
ные. Они приведены на табличке с техническими данными.

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

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

7.1 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- 1** Приклеить на гарантийный талон и отправить
- 2** Приклеить на гарантийный талон и сохранить

- 3** Приклеить на инструкцию по эксплуатации

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током.

8.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Внимайте прочитайте и точно соблюдайте данное руководство. Существует риск получения травм или выхода прибора из строя.

- Убедитесь, что прибор не был поврежден в ходе транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Подключение встраиваемых приборов можно производить лишь после их встраивания в мебель и столешницы. Убедитесь, что мебель и столешницы отвечают требованиям соответствующих стандартов.
- Неукоснительно соблюдайте соответствующие стандарты и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.

- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Если фиксирующий кронштейн расположен рядом с клеммной колодкой, убедитесь в том, что соединительный кабель не находится в контакте с краем кронштейна.

8.2 Подключение к электросети

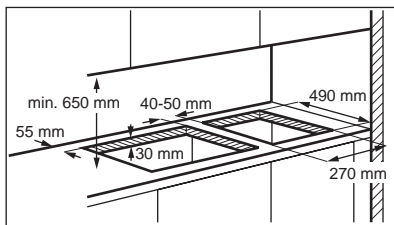
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.

- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.

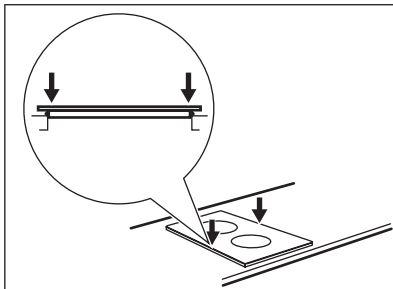
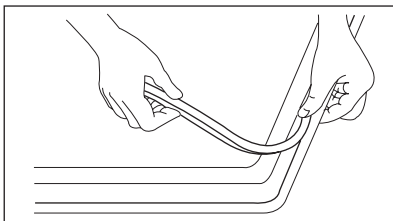
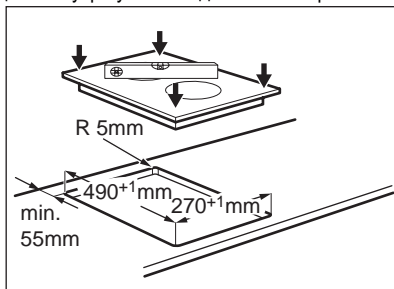
8.3 Замена сетевого шнура

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

8.4 Встраивание



В случае, если несколько 30 см варочных поверхностей необходимо установить одну рядом с другой в одном вырезе столешницы, можно обратиться в сервисный центр за набором для монтажа, который включает в себя боковую опорную скобу и дополнительные уплотнители. Необходимые инструкции находятся внутри упаковки данного набора.



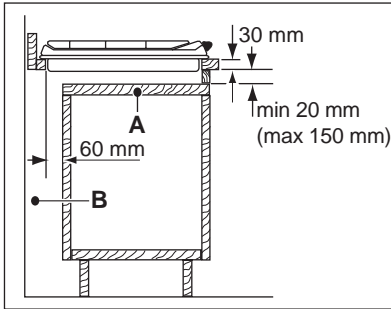
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

8.5 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

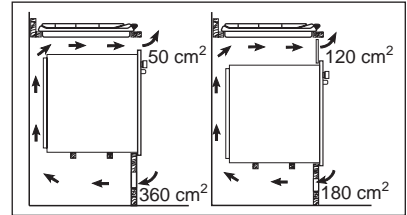
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- A) Съемная панель
- B) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены отдельно.



9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	290 мм
Длина:	520 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	270 (0/+1) мм
Длина:	490 (0/+1) мм

Характеристики конфорки

Задняя конфорка 180 мм	1.8 кВт
Передняя конфорка 140 мм	1.4 кВт
Полная мощность	3.2 кВт
Электропитание	230 В ~ 50 Гц

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

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ	40
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ	41
3. ОПИС ПРОИЗВОДА	43
4. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА	43
5. ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ	44
6. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ	45
7. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА	46
8. ИНСТАЛАЦИЈА	47
9. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ	49

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили уређај компаније Electrolux. Изабрали сте производ који са собом носи деценије професионалног искуства и иновација. Генијалан и елегантан, направљен је баш по вашој мери. Стога, кад год га користите, можете бити спокојни јер ћете знати да ћете сваки пут добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:
www.electrolux.com



Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.electrolux.com/productregistration



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИЦИМА И СЕРВИС

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.



Упозорење/опрез - упутства о безбедности.



Опште информације и савети



Еколошке информације

Задржано право измена.

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради будућих подешавања.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор од стране одрасле особе или особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако уређај има блокаду за децу, препоручујемо да је активирате.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

1.2 Опште мере безбедности

- Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Немојте додиривати грејне елементе.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- Никада не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте да користите парочистаче за чишћење уређаја.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклокерамичка плоча напукне, искључите уређај како бисте избегли опасност од струјног удара.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек будите пажљиви када померате уређај јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Заптијте површине за резање заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте инсталирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Ако се уређај монтира изнад фиока водите рачуна да простор, између доњег дела уређаја и горње фиоке, буде довољан за циркулацију ваздуха.
- Постарајте се да оставите слободан простор за вентилацију од 5 мм између радне

површине и предње стране доњег кухињског елемента. Гаранција не покрива оштећења изазвана недостатком одговарајућег простора за вентилацију.

- Дно уређаја може да се загреје. Препоручујемо вам да испод уређаја поставите незапаљиву таблу како се не би грејао доњи део.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји опасност од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје мора да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Када уређај прикључујете на оближњу зидну утичницу водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може про-

узроковати прегревање електричног прикључка.

- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се сервису или електричару да бисте заменили оштећени кабл за напајање.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Користите само одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем скинуте са носача), уземљене заштитне прекидаче и контакторе.

2.2 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји опасност од повређивања, опекотина или струјног удара.

- Користите овај уређај у домаћинству.
- Не мењајте спецификацију овог уређаја.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Ови предмети могу постати врели.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе. Не ослањајте се на детектор за посуду.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 цм од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од пожара или експлозије.

- Маси и уље када се загреју могу да ослободe запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од маси и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар, поред или на уређај.



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу
- Немојте дозволити да течност у посудама уври до краја.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување са празним посуђем, или без посуђа.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај.
- Посуде за кување направљене од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећењем доњим површинама могу да направе огреботине на стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.3 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Не користите млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте да користите абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.

2.4 Одлагање



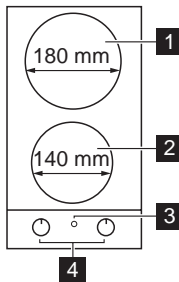
УПОЗОРЕЊЕ

Постоји могућност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Одвојте кабл за напајање уређаја од мрежног напајања.
- Одсеците напојни кабл и баците га у смеће.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Изглед површине за кување



- 1** Задња зона за кување 1800 W
- 2** Предња зона за кување 1400 W
- 3** Контролна лампица
- 4** Командна дугмад

3.2 Контролна дугмад за електричне зоне кувања

Симбол	Функција
0	искључено

Симбол	Функција
1	минимална температура
9	максимална температура

4. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ

Погледајте одељке који се односе на Безбедност.

Да бисте укључили уређај и повећали степен загревања окрените командно дугме у смеру окретања казаљке. Да бисте смањили степен загревања окрените командно дугме у супротном смеру од смера окретања казаљке. Да бисте искључили уређај окрените командно дугме у положај 0.



Када зона ради, она зуји кратко време. То је типично за стакло-керамичке зоне и не указује на неправилан рад уређаја.

Контролна лампица се активира када се укључи једна од зона и остаје упаљена све док се све зоне за кување не искључе. Када ук-

ључите зону за кување, звучни сигнал ће означити да уређај правилно ради.

4.1 Пре прве употребе

Ставите посуду са водом на сваку зону за кување, подесите максималну температуру и пустите да уређај ради 10 мин. Ово служи за спаљивање остатака производног материјала на уређају. После тога, пустите уређај да ради 20 мин. на минималној температури. У току тог временског периода, може доћи до испуштања непријатних мириса и појаве дима. То је нормално. Проверите да ли је довољан проток ваздуха.

Након ове операције, очистите уређај механичком крпом натопљеном у топлој води.

4.2 Аутоматско искључивање

Плоча за кување се аутоматски деактивира у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивирани.
- Користите погрешно посуђе.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен јачине.

Пре поновног коришћења плоче за кување, контролно дугме морате поставити у положај „Off“ (искључено).

Подешавање топлоте	Тајмер за аутоматско искључивање
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сата
5	4 сата
6 - 9	1,5 сат

5. ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ

Погледајте одељке који се односе на Безбедност.



ИНДУКЦИОНЕ ЗОНЕ ЗА КУВАЊЕ

Код индукционих зона за кување јако електромагнетно поље веома брзо развија топлоту у посуди за кување.

Димензије посуђа за кување: индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување. Али минимални пречник магнетног дела дна посуде за кување зависи од пречника зоне за кување:

Зона за кување	Минимални пречник посуђа за кување
Предња	120 мм
Задња	145 мм

5.1 Посуде за кување за индукционе зоне кувања



Користите посуђе које одговара индукционим зонама за кување.

Материјал посуда за кување

- **исправно:** ливено гвозђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са дебелим дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуда за кување је одговарајућа за индукциону плочу за кување ако...

- ... вода брзо прокључа на зони за кување код које је температура подешена на најјаче.
- ... магнет држи дно посуде.



Дно посуђа мора да буде што је више могуће дебело и равно.

Димензије посуда: индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување.

5.2 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите једну или више зона за кување са високим нивоима снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- брујање: користите високе нивое снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар уређаја.

5.3 Уштеда електричне енергије



- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуду за кување на зону за кување пре него што је укључите.

- Искључите зоне за кување пре краја кувања да бисте искористили преосталу топлоту.
- Дно тигања и зона за кување морају да буду истих димензија.

5.4 Примери примене за кување

Подаци у табели су дати само као смернице.

Подешавање јачине	Користи се за:	Тачно време	Напомене
1	Храну коју сте скували одржавајте топлотом	према потреби	Ставите поклопац на посуду за кување
1-2	холандски сос, топљени: путер, чоколада, желатин	5-25 мин.	Повремено промешајте
1-2	Стврдњавање: ваздушастих омлета, печених јаја	10-40 мин.	Кувати са поклопцем
2-3	Крчкање пиринча и јела са млеком, подгревање готових јела	25-50 мин.	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати током кувања
3-4	Кување поврћа, рибе, меса на пари	20-45 мин.	Додајте супену кашику течности
4-5	Кување кромпира на пари	20-60 мин.	Употребите највише 1/4 л воде за 750 г кромпира
4-5	Кување већих количина хране, прикаша и супе	60-150 мин.	До 3 л течности плус састојци
6-7	Лагано пржење: одреска, телећег одреска са плавим сиром, котлета, крокета, кобасица, џигерице, „гоух“ соса, јаја, палачинки, крофни	по потреби	Окренути на пола пржења
7-8	Пржење у дубоком уљу, пљескавица од кромпира, одрезака од бута, одрезака	5-15 мин.	Окренути на пола пржења
9	Довођење великих количина воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу		

6. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ

Погледајте одељке који се односе на Безбедност.

Унутрашњост уређаја треба чистити након сваке употребе.

Увек користите посуђе са чистом доњом површином.



УПОЗОРЕЊЕ

Пре радова на одржавању и чишћењу морате искључити плочу са електричног напајања.



Плоча се најлакше чисти док је још увек топла, јер се просута храна тада лакше уклања него када се охлади.

**УПОЗОРЕЊЕ**

Оштри предмети и абразивна средства за чишћење могу да оштете уређај.

Ради ваше безбедности, **немојте** чистити уређај парним чистачима нити уређајима за чишћење под високим притиском.



Огреботине или тамне мрље на стаклокерамичкој површини не утичу на рад уређаја.

Да бисте уклонили прљавштину:

- **Одмах уклоните:** истопљену пластику, пластичну фолију и остатке хране са шећером. У супротном ће прљавштина

оштетити уређај. Користите посебан стругач за стаклену површину. Поставите стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се уређај довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Употребите специјално средство за чишћење стаклокерамичке плоче или нерђајућег челика.
- Очистите уређај влажном крпом и са мало детерџента.
 - На крају **обришите уређај чистом, сувом крпом.**

7. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Проблем	Могући узрок и решење
Уређај не ради.	<ul style="list-style-type: none"> Проверите осигурач у кућној електричној инсталацији у сандучету са осигурачима. Уколико осигурачи прегоре више пута, обратите се овлашћеном електричару.
Зона за кување се не загрева.	<ul style="list-style-type: none"> Проверите да ли је уређај прикључен на мрежу и да ли је напајање струјом укључено. Проверите да ли сте окренули одговарајуће командно дугме. Проверите осигурач у кућној електричној инсталацији у сандучету са осигурачима. Уколико осигурачи прегоре више пута, обратите се овлашћеном електричару.
Оглашава се звучно упозорење (двоструки звучни сигнал).	<ul style="list-style-type: none"> Шерпа није одговарајућа. Употребите одговарајућу посуду за кување На зони за кување нема посуде за кување. Ставите посуду за кување на зону за кување. Пречник дна посуде за кување није довољно велики за зону за кување. Пређите на мању зону за кување. Употребите одговарајућу посуду за кување
Ефикасност плоче није задовољавајућа.	<ul style="list-style-type: none"> Проверите да ли је плоча за кување чиста и сува. Проверите да ли величина посуде за кување одговара зони за кување. Проверите да ли је дно посуде за кување равно. Проверите да ли температура одговара врсти кувања.

Уколико постоји нека неисправност, покушајте најпре сами да пронађете решење проблема. Ако не можете да пронађете решење проблема, поразговарајте са својим дистрибутером или сервисним центром.



Ако уређајем рукујете непрописно или инсталацију није извршио овлашћени сервисер, долазак сервисера или представника дистрибутера можда неће бити бесплатни, лак и током гарантног рока.

Ови подаци ће вам помоћи брзо и на прави начин. Ови подаци су наведени на приложеној плочици са техничким карактеристикама.

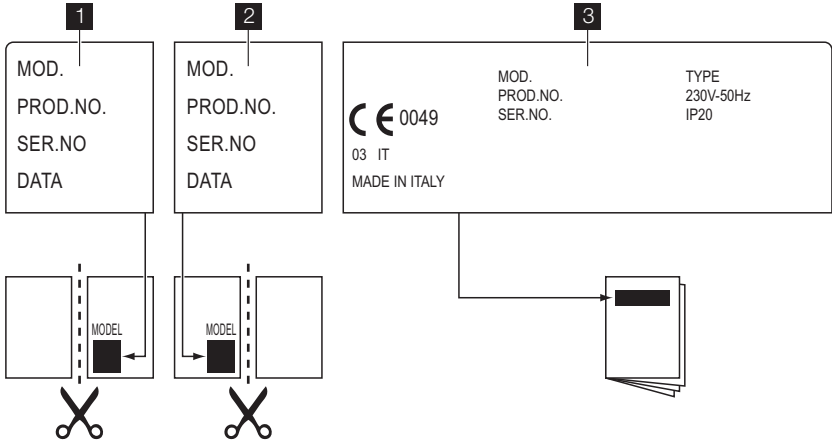
- Опис модела
- Број производа (PNC)
- Серијски број (S.N.)

Користите искључиво оригиналне резервне делове. Они могу да се набаве у сервисном

центру и у овлашћеним продавницама резервних делова.

7.1 Налепнице које се испоручују са врећицом са прибором

Залепите самолепљиве налепнице на следећи начин:



1 Залепите је на гарантни лист и пошаљите овај део

2 Залепите је на гарантни лист и задржите овај део

3 Залепите је на књижицу са упутствима

8. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ

Погледајте одељке који се односе на Безбедност.

8.1 Инсталација



УПОЗОРЕЊЕ

Пажљиво прочитајте и пратите упутства. Постоји ризик од повређивања или оштећења уређаја.

- Уверите се да уређај није оштећен током транспорта. Не прикључујте уређај који је оштећен. Обратите се добављачу, ако је потребно.
- Инсталирајте уграђене уређаје само након што монтирате уређај у одговарајуће уграђене јединице и радне површине. Уверите

се да су уграђене јединице и површине у складу са стандардима.

- Придржавајте се у одредаба и стандарда који важе у земљи у којој користите уређај (стандарди за безбедност, рециклирање, безбедност електричних уређаја итд.).



УПОЗОРЕЊЕ

Опасност од повређивања електричном струјом.

- Електрични прикључак је под напонам.
- Уклоните напон са електричног прикључка.
- Ако је фиксни носач поред блока прикључака, пазите да спојни кабл не дође у контакт са ивицом носача.

8.2 Прикључивање струје

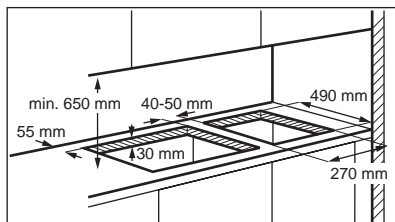
- Уземљите уређај према сигурносним прописима.
- Уверите се у то да наведени напон и врста струје на плочици са подацима одговарају напону и струји локалне мреже напајања.
- Уређај се испоручује са каблом за напајање. Тај кабл мора да буде исправан и мора да подржава оптерећење које је назначено на плочици са техничким карактеристикама. Кабл мора да се укључи у исправну утичницу.
- Све електричне компоненте мора да инсталира или замени овлашћени сервисни представник или квалификовано сервисно особље.
- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.
- Уверите се да је после инсталације уређаја могућ приступ утикачу за напајање.
- Немојте вући напојни кабл да бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Уређај се не сме повезивати продужним каблом, адаптером или вишеструком утичницом (ризик од пожара). Проверите да ли је уземљење у складу са стандардом и важећим прописима.
- Кабл за напајање мора се поставити тако да не додирује вреле делове.
- За прикључивање уређаја на електричну мрежу користите механизам који омогућава искључивање уређаја из мреже на свим половима помоћу контактнoг отвора минималне ширине 3 мм; на пример, аутоматски прекидач за заштиту електричне мреже, земљоспојни релеји или осигурач.
- Ниједан део спојног кабла не сме да се загреје до температуре од 90 °С. Плави неутрални кабл мора да се повеже на ознаку „N“ на прикључној летвици. Браон (или црни) фазни проводник (који је на прикључној летвици причвршћен на контакт означен са „L“) увек мора да буде спојен на фазу електричне мреже.

8.3 Замена мрежног кабла за напајање

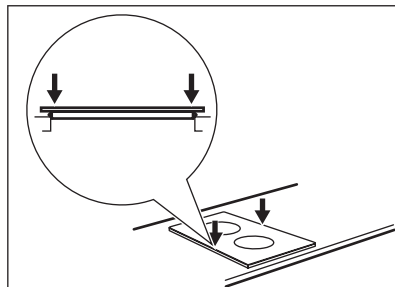
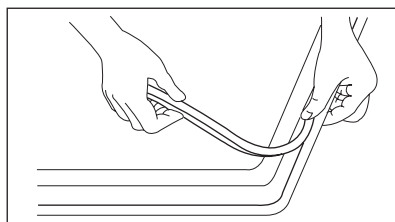
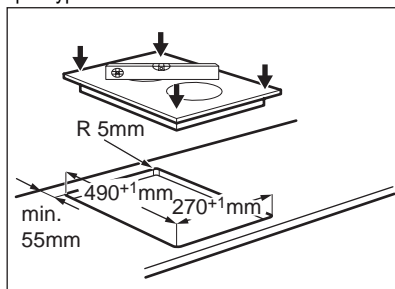
Да бисте заменили спојни кабл, користите само H05V2V2-F T90 или еквивалентан тип. Водите рачуна о томе да је пресек кабла одговарајући за напон и радну температуру. Жуто-зелени проводник за уземљење мора да буде

за око 2 цм дужи од браон (или црног) фазног проводника.

8.4 Уградња



Ако у исти отвор за уградњу треба једну поред друге инсталирати више плоча за кување ширине 30 цм, наш Сервисни центар располаже гарнитуром за монтажу која садржи бочни носач и додатне заптивке. Одговарајућа упутства за инсталирање испоручују се заједно са гарнитуром.



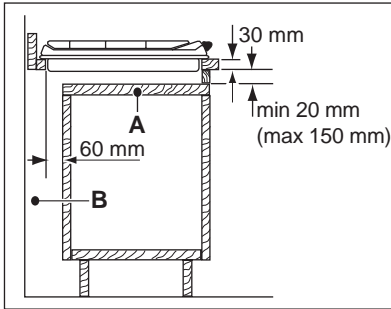
ПАЖЊА

Уређај инсталирајте искључиво на равnoj радноj површини.

8.5 Могућности уградње

Кухињски елемент са вратима

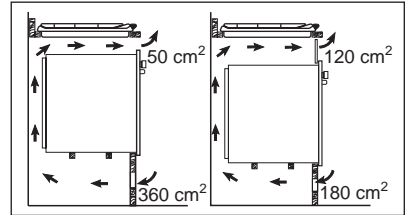
Плоча инсталирана испод плоче за кување мора бити лака за уклањање и мора омогућити лак приступ у случају да је потребна интервенција техничке помоћи.



- A) Преносива плоча
B) Простор за прикључке

Кухињски елемент са пећницом

Димензије отвора плоче за кување морају да буду у складу са ознакама, а кухињски елемент мора да има вентилационе отворе ради сталног довода ваздуха. Електрични прикључак плоче за кување и пећнице мора да буде посебно инсталиран из безбедносних разлога и ради лаког уклањања пећнице из елемента.



9. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Димензије плоче за кување

Ширина:	290 мм
Дужина:	520 мм

Димензије шупљине за уградњу


Ширина:	270 (0/+1) мм
Дужина:	490 (0/+1) мм


Подаци о плочи

Задња зона за кување 180 мм	1.8 kW
-----------------------------	--------

Предња зона за кување 140 мм	1.4 kW
Укупна номинална снага	3.2 kW
Електрично напајање	230 V ~ 50 Hz

10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању

отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар

за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	52
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	53
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	55
4. USO DIARIO	55
5. CONSEJOS ÚTILES	56
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	58
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	59
8. INSTALACIÓN	60
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	62

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato

esté desenchufado de la corriente eléctrica.

- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.

- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.

- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.4 Desecho



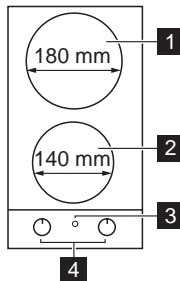
ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción trasera 1800 W
- 2** Zona de cocción delantera 1400 W
- 3** Indicador del suministro eléctrico
- 4** Mandos de control

3.2 Mandos de las zonas de cocción eléctrica

Símbolo	Función
0	apagado

Símbolo	Función
1	calor mínimo
9	calor máximo

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Para encenderlo o incrementar el ajuste de calor, gire el mando hacia la derecha.

Para reducir el ajuste de calor, gire el mando hacia la izquierda. Para apagar el aparato, gire el mando a la posición 0.



Una zona de cocción en funcionamiento emite un zumbido durante unos segundos. Es algo típico de todas las zonas de cocción vitrocerámicas y no supone que el aparato tenga desperfectos.

El indicador de alimentación se activa cuando se enciende una de las zonas, y permanece activado hasta que se desconectan las zonas de cocción. Cuando se enciende una zona de cocción, un solo pitido indica que el aparato funciona correctamente.

4.1 Antes del primer uso

Coloque los utensilios de cocina con agua en cada zona de cocción, programe la posición máxima y active el aparato durante 10 minutos. De este modo se eliminan los residuos del aparato. A continuación, active el aparato en la posición máxima durante 20 minutos. Durante este tiempo, podría desprender humo u olores. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

A continuación, limpie el aparato con un paño suave humedecido en agua templada.

4.2 Desconexión automática

La placa de cocción se desactiva automáticamente si:

- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- Se utiliza un utensilio inadecuado.
- No apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura.

Antes de utilizar de nuevo la placa, deberá ajustar el mando en la posición de apagado.

Ajuste del nivel de calor	Temporizador de desconexión automática
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5. CONSEJOS ÚTILES



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indica-

dos por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite. No obstante, el diámetro mínimo de la parte ferromagnética de la base del recipiente debe tener una relación con el tamaño de la zona de cocción:

Zona de cocción	Diámetro mínimo de los utensilios
Frontal	120 mm
Posterior	145 mm

5.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.

- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

5.3 Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
4-5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura elevada, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA

Ante de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la encimera de la corriente eléctrica.



Se aconseja limpiar la plancha mientras esté caliente; las salpicaduras se eliminan mejor si no se han enfriado totalmente.



ADVERTENCIA

Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato.

Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.
La zona de cocción no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el aparato esté enchufado y de que el interruptor eléctrico esté encendido. Asegúrese de que gira el mando adecuado. Examine el fusible del sistema eléctrico de la vivienda en la caja de fusibles. Si los fusibles se disparan repetidamente, consulte a un electricista homologado.
Se emite una alarma acústica (doble señal).	<ul style="list-style-type: none"> El recipiente no es adecuado. Utilice un utensilio adecuado. No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción. Trasládelo a una zona de cocción más pequeña. Utilice un utensilio adecuado.
La efectividad de la placa no es satisfactoria.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la placa está limpia y seca. Asegúrese de que los recipientes de cocina tienen el tamaño adecuado para la zona de cocción. Asegúrese de que los recipientes tengan la base plana. Asegúrese de que la temperatura seleccionada es la adecuada para el tipo de cocción.

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que el aparato se encuentre aún en garantía.

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta. Estos datos están disponibles

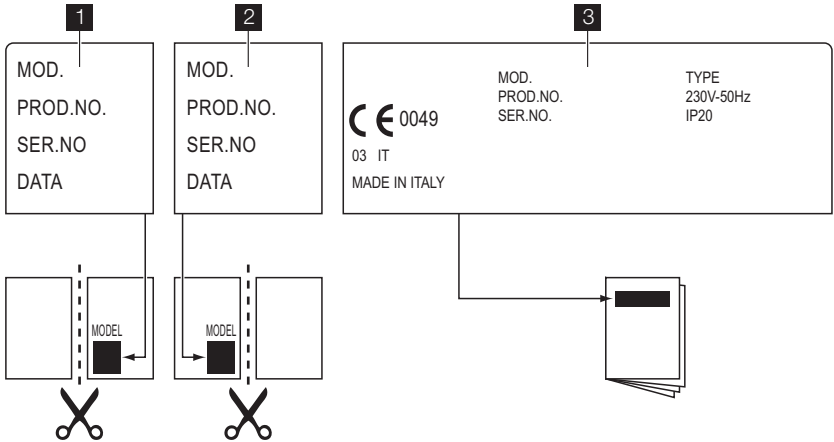
en la placa de características suministrada.

- Descripción del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (S.N.)

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

7.1 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- 1** Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte
- 2** Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

- 3** Péguela en el manual de instrucciones

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Instalación



ADVERTENCIA

Lea atentamente y siga las instrucciones. Existe riesgo de lesiones o de daños al aparato.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. Hable con el proveedor si es necesario.
- Instale los aparatos empotrados solo una vez encastrados en los muebles adecuados y las superficies de trabajo apropiadas. Asegúrese de que las unidades y superficies integradas cumplen con las normas.
- Siga rigurosamente las ordenanzas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- La regleta de conexión a la red tiene corriente.
- Desconecte de la tensión la regleta de conexión a la red.
- Si la abrazadera de sujeción se encuentra cerca de la regleta de conexiones, no permita que el cable de conexión entre en contacto con el borde de la abrazadera.

8.2 Conexión eléctrica

- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado, capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El enchufe se de-

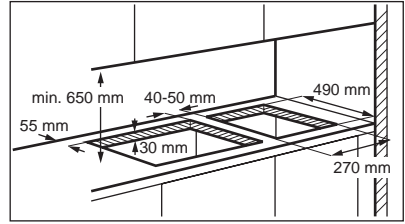
be colocar en una toma de corriente adecuada.

- Cualquier sustitución de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servicio técnico o de un profesional cualificado y homologado.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple la legislación y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El aparato debe conectarse al suministro eléctrico con un dispositivo que permita desconectar el aparato de dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntores automáticos de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.
- Ninguna parte del cable de conexión debe alcanzar una temperatura de 90°C. El cable neutro de color azul debe ir conectado a la borna "N" de la regleta. El cable de fase de color marrón (o negro) (conectado a la borna "L" de la regleta) debe estar siempre conectado a la fase con corriente.

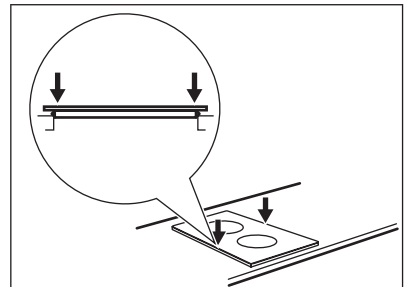
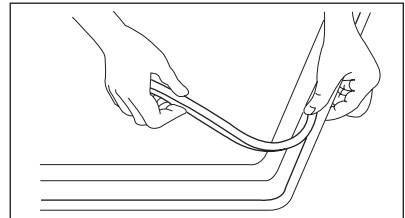
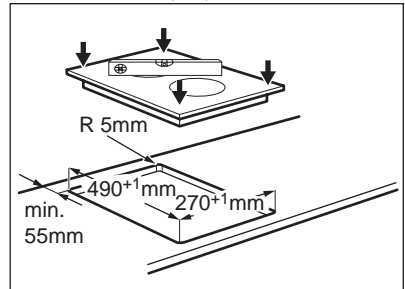
8.3 Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

8.4 Empotrado



Si desea instalar varias encimeras contiguas de 30 cm en el mismo hueco, en nuestros centros de servicio técnico está disponible un kit de montaje que incluye un soporte de abrazadera lateral y selladores complementarios. Las instrucciones de instalación correspondientes se suministran en el paquete del kit.



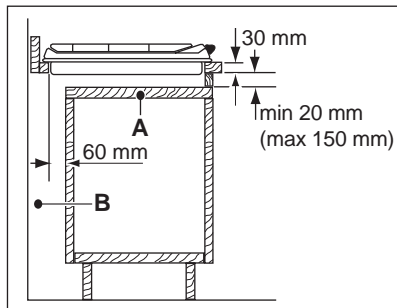
PRECAUCIÓN

Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

8.5 Posibilidades de inserción

Unidad de cocina con puerta

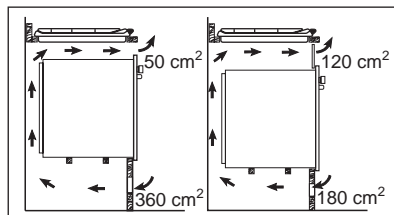
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- A) Panel extraíble
B) Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.



9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Dimensiones de la encimera

Anchura:	290 mm
Longitud:	520 mm

Dimensiones del hueco para la encimera


Anchura:	270 (0/+1) mm
Longitud:	490 (0/+1) mm

Régimen de la placa


Zona de cocción trasera 180 mm	1.8 kW
--------------------------------	--------

Zona de cocción delantera 140 mm	1.4 kW
Régimen total	3.2 kW
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a

su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	65
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	66
3. ОПИС ВИРОБУ	68
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	68
5. КОРИСНІ ПОРАДИ	69
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	70
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	71
8. УСТАНОВКА	72
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ	74

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



Попередження!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкриття дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 5 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною

приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі



Попередження!

Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.

- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

2.2 Експлуатація



Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітись.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторожно від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати скло-кераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

2.3 Догляд і чищення



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

2.4 Утилізація



Попередження!

Існує небезпека травмування або задушення.

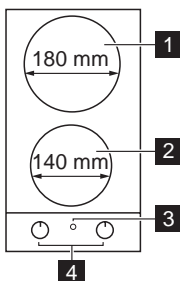
- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту

обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Задня зона нагрівання 1800 Вт
- 2** Передня зона нагрівання 1400 Вт
- 3** Індикатор живлення
- 4** Ручки керування

3.2 Ручки керування електричними зонами нагрівання

Символ	Функція
0	вимкнено

Символ	Функція
1	мінімальне нагрівання
9	максимальне нагрівання

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Щоб увімкнути конфорку і збільшити ступінь нагрівання, поверніть ручку за годинниковою стрілкою. Щоб зменшити ступінь нагрівання, поверніть ручку проти годинникової стрілки. Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку на 0.



Коли конфорка працює, вона гуде протягом короткого часу. Це притаманно всім склокерамічним конфоркам і не свідчить про несправність приладу.

Індикатор живлення загоряється при вмиканні будь-якої зони нагрівання і горить, поки всі зони не будуть вимкнені. Одинарний сигнал при увімкненні зони нагрівання повідомляє про те, що прилад працює правильно.

4.1 Перед першим використанням

Поставте посуд із водою на кожну зону нагрівання, виберіть режим максимального нагрівання та ввімкніть прилад на 10 хвилин. Це дає змогу випалити залишки речовин на приладі. Після цього переведіть прилад у режим мінімального нагрівання на 20 хвилин. Протягом цього періоду може з'являтися запах і

дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання. Після цього помийте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді.

4.2 Автоматичне вимикання

Варильна поверхня автоматично вимикається в наступних випадках.

- Усі зони нагрівання вимкнені.
- Використовується невідходящий посуд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву.

Ручку керування потрібно встановити у положення "вимкнено", перш ніж користуватись варильною поверхнею знову.

Ступінь нагрівання	Таймер автоматичного вимикання
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5. КОРИСНІ ПОРАДИ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



ІНДУКЦІЙНІ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

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

Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Однак магнітна частина дна посуду повинна мати певний мінімальний діаметр, залежно від зони нагрівання:

Зона нагрівання	Мінімальний діаметр посуду
Передня	120 мм
Задня	145 мм

5.1 Посуд для індукційних зон нагрівання



Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

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

Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

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



Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.

Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

5.2 Шуми під час роботи

Якщо чути

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум працює вентилятор.

Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

5.3 Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.

- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каstrулі і зона нагрівання мають бути однаковими за розміром.

5.4 Приклади застосування

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час	Поради
1	Зберігайте приготовлену їжу теплою	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв.	Помішуйте час від часу
1-2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв.	Готуйте під кришкою
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20-45 хв.	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування картоплі на парі	20-60 хв.	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв.	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, пампушок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть
7-8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5-15 хв.	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Чистіть прилад після кожного використання.
Дно гриля має бути завжди чистим.



Попередження!

Перед тим, як виконувати будь-який догляд або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.



Варильну поверхню краще за все чистити, поки вона ще тепла, оскільки з неї легше витерти будь-який бруд, ніж з поверхні, що вже прохолола.

**Попередження!**

Гострі предмети та абразивні засоби для чищення можуть пошкодити прилад.

Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.



Подряпини або темні плями на скло-кераміці не впливають на роботу приладу.

Щоб видалити забруднення:

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, за-
- бруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.
- Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
- На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина і спосіб усунення
Прилад зовсім не працює.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте запобіжник на електричному щиті електромережі будинку. Якщо запобіжник час від часу спрацьовує, зверніться до авторизованого електрика.
Зона нагрівання не нагрівається.	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено. Переконайтеся, що ви увімкнули правильну ручку керування. Перевірте запобіжник на електричному щиті електромережі будинку. Якщо запобіжник час від часу спрацьовує, зверніться до авторизованого електрика.
Лунає звуковий попереджувальний сигнал (подвійний звуковий сигнал).	<ul style="list-style-type: none"> Посуд не відповідає вимогам. Використовуйте придатний посуд. На зоні нагрівання немає посуду. Покладіть посуд на зону нагрівання. Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання. Застосуйте меншу зону нагрівання. Використовуйте придатний посуд.
Ефективність варильної поверхні не є задовільною.	<ul style="list-style-type: none"> Стежте за тим, щоб варильна поверхня була чистою і сухою. Переконайтеся, що посуд для готування відповідає розміру зони нагрівання. Переконайтеся, що посуд для готування має пласке дно. Переконайтеся, встановлено правильний ступінь нагріву для даного типу готування.

Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до

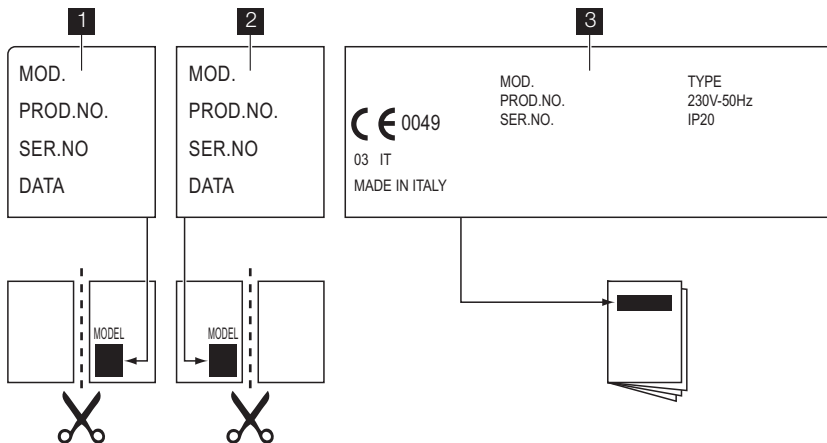
закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.



У разі неправильного користування приладом або його встановлення не вповноваженим спеціалістом візит фахівця центру післяпродажного обслуговування або продавця може бути платним навіть у гарантійний період.

Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на таблиці з технічними даними.

- Опис моделі
- Номер виробу (PNC)



1 Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину

2 Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину

3 Приліпіть на інструкцію з експлуатації

8. УСТАНОВКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Установка



Попередження!

Прочитайте ретельно інструкції та дотримуйтеся них. Існує ризик травмуватися або пошкодити прилад.

- Переконайтесь, що прилад не був пошкоджений під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. У разі необхідності зверніться до постачальника.

- Серійний номер (S.N.)
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Їх можна придбати у сервісному центрі та в авторизованих магазинах запчастин.

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

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.

- Встановлювати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного їх монтажу у секції для вбудовування та на робочі поверхні. Переконайтесь, що секції для вбудовування та поверхні відповідають стандартам.
- Дотримуйтеся усіх наказів та стандартів, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, стандарт встановлення електроприладів тощо).



Попередження!

Небезпека ураження електричним струмом.

- Клема під'єднання до електромережі знаходиться під напругою.
- Зніміть напругу з клеми під'єднання до мережі.
- Якщо скоба закріплення знаходиться близько до блоку виходів, слід стежити за тим, щоб кабель з'єднання не торкався краю скоби.

8.2 Підключення до електромережі

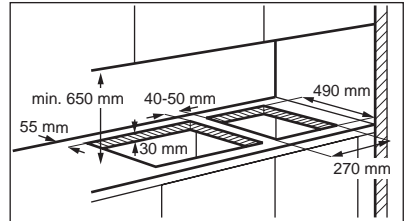
- Прилад необхідно заземлити відповідно до вимог техніки безпеки.
- Перевірте, щоб напруга і тип електроживлення, вказані на табличці з технічними даними, відповідали напрузі і типу електроживлення у місцевій електромережі.
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на табличці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Будь-які електричні деталі повинні встановлюватися або замінятися спеціалістом центру технічного обслуговування або кваліфікованим фахівцем.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до електричної розетки.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Впевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і вимогам.
- Кабель живлення потрібно розмістити так, щоб він не торкався гарячих частин.
- Підключайте прилад через пристрій, який забезпечує від'єднання від електромережі на всіх полюсах, з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (наприклад, автоматичний запобіжник, реле захисту від замикання на землю, плавкий запобіжник).
- Кабель живлення повинен бути розташований таким чином, щоб будь-яка його частина не нагрівалася вище 90°C. Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до контакту клемної колодки, позначеного літерою «N». Фазовий кабель коричневого (або чорного) кольору (іде від виводу «L»

клемної колодки) завжди має бути підключений до фази мережі.

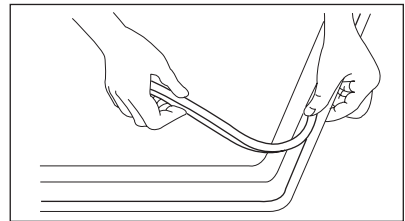
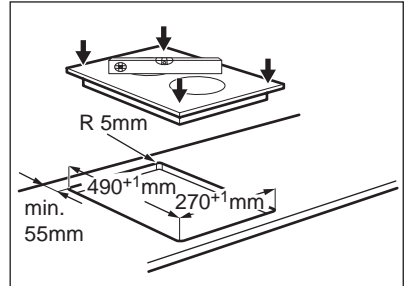
8.3 Заміна електричного кабелю

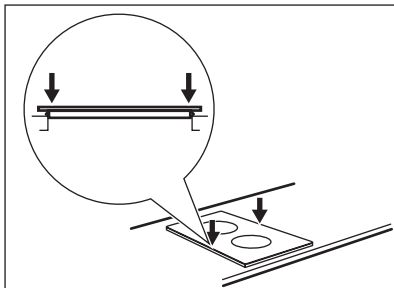
Для заміни мережевого кабелю користуйтеся лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтеся, що перетин кабелю може застосовуватись до передбаченої напруги і робочої температури. Жовтий/зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

8.4 Вбудовування



Якщо декілька 30-сантиметрових варильних поверхонь необхідно встановити в ряд у одному отворі, то придбайте в сервісному центрі комплект для монтажу, до складу якого входять бічний кронштейн і додаткова ізоляція. У комплект також входять інструкції з монтажу.

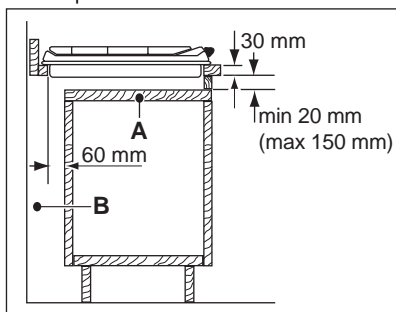


**Обережно!**

Установлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.

8.5 Варіанти вбудовування**Кухонна секція з дверцятами**

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу у випадку проведення ремонтних робіт.

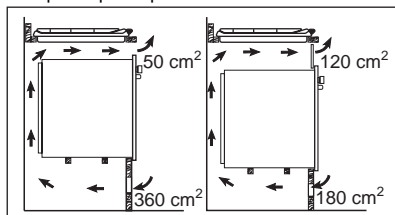


A) Знімна панель

B) Місце, що може використовуватися для підключення

Кухонна секція з духовою шафою

Розміри ніші під варильну поверхню мають відповідати зазначеним, а кухня повинна бути оснащена вентиляційними отворами для безперервного надходження повітря. З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від гарнітуру варильну поверхню і духову шафу слід підключати до джерела електроенергії окремо.

**9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ****Розміри варильної поверхні**

Ширина:	290 мм
Довжина:	520 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	270 (0/+1) мм
---------	---------------

Довжина: 490 (0/+1) мм


Потужність варильної поверхні

Задня зона нагрівання 180 мм	1.8 кВт
Передня зона нагрівання 140 мм	1.4 кВт

Загальна потужність	3.2 кВт
---------------------	---------


Електроживлення	230 В ~ 50 Гц
-----------------	---------------

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних

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

www.electrolux.com/shop



397264302-A-082013