



Thinking of you
Electrolux



EGT7353YOK

FR TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	2
RO PLITĂ	MANUAL DE UTILIZARE	18
RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	32
UK ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	48

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	7
5. CONSEILS UTILES	8
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	11
8. INSTALLATION	12
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	15

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.





- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants :    

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits

inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils

ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.

- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



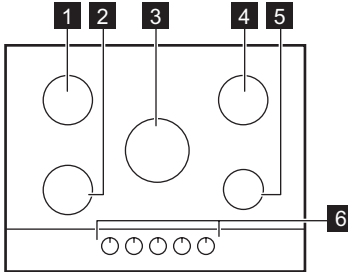
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.



3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL


3.1 Description de la table de cuisson



- 1** Brûleur semi-rapide
- 2** Brûleur semi-rapide
- 3** Brûleur à triple couronne
- 4** Brûleur semi-rapide
- 5** Brûleur auxiliaire
- 6** Manettes de commande

3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
	position d'allumage / alimentation en gaz maximum

Symbole	Description
	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur




AVERTISSEMENT

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



Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

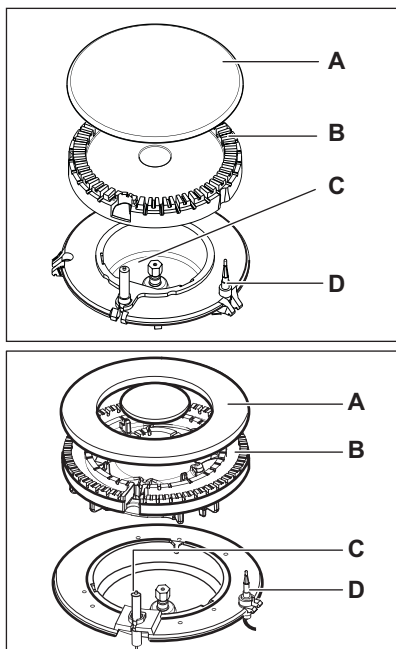
1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale (), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela

permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.

3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



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



- A)** Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Thermocouple



AVERTISSEMENT

Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.

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



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



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



Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .



AVERTISSEMENT

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

5. CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

5.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 260 mm

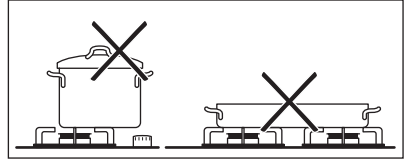
Brûleur	Diamètres des récipients
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 220 mm
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 220 mm
Semi-rapide (avant gauche)	120 - 180 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, de grils ou de plats à gratin sur les brûleurs à gaz.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer.
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

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

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

**AVERTISSEMENT**

Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**AVERTISSEMENT**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Débranchez l'appareil de la prise électrique avant tout nettoyage ou travail d'entretien.

**AVERTISSEMENT**

Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec des appareils à vapeur ou à haute pression.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas d'éponges abrasives, de tampons en laine d'acier ou d'acides. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.



Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour bien nettoyer la plaque.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

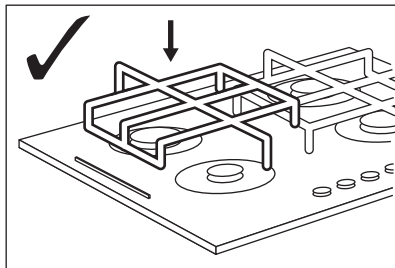
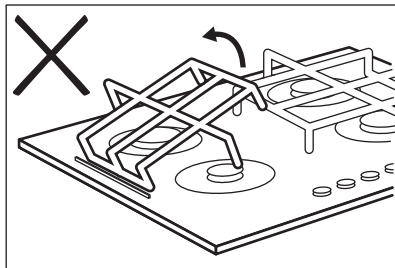
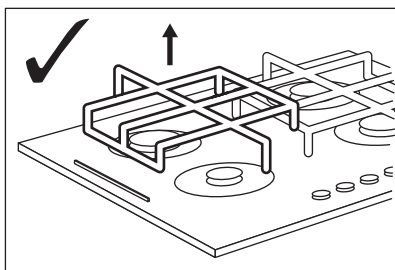
- Les supports de casseroles **ne doivent pas** passer au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous laverez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuiez, car l'émail se détache parfois des arêtes. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

De façon à ce que les supports de casseroles restent en position correcte, ceux-ci sont montés sur des picots métalliques sur les côtés de la table de cuisson. Pour faciliter le nettoyage, les supports de casseroles sont démontables. Soulevez les supports de casseroles en les maintenant en position horizontale comme illustré dans la dernière figure.



Évitez de soulever les supports de casseroles d'un mouvement angulaire, car cela peut exercer une contrainte sur les picots métalliques. Cela risquerait d'endommager les picots et d'entraîner leur rupture.



La forme des supports de casseroles et le nombre de brûleurs dépend du modèle de l'appareil.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
 - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).



AVERTISSEMENT

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient en rayer la surface. De même, ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur le verre. Ne cognez pas non plus contre les rebords de la table de cuisson.

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

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

6.2 Entretien périodique

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

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

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



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

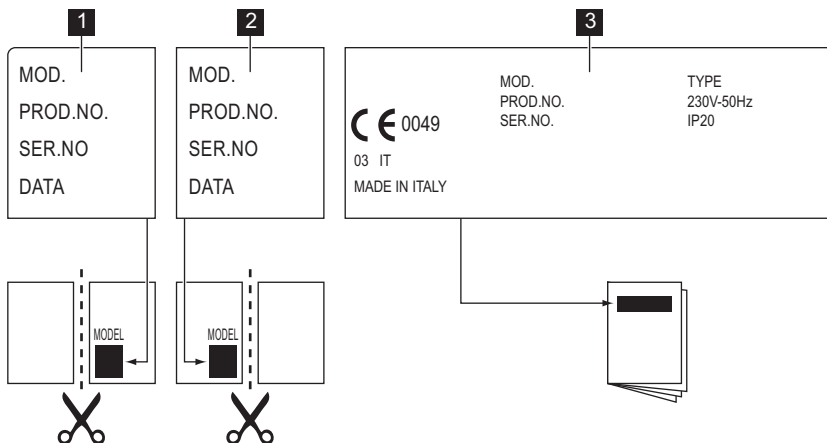
Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

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

7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



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

- 3 Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

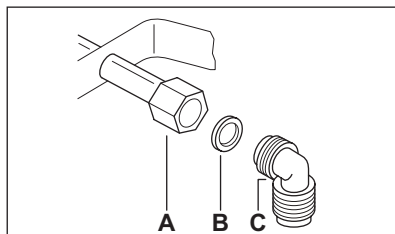
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.

8.1 Raccordement au gaz

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



- A) Extrémité du tuyau avec écrou
- B) Rondelle
- C) Coude

Raccordement rigide :

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

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquéfié : utilisez le support de tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
 - il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
 - il ne montre aucun étranglement ;
 - il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
 - il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
 - il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.
- Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :
- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
 - le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
 - les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;

– la date d'expiration n'est pas dépassée. Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et **pas de flamme** !

8.2 Remplacement des injecteurs

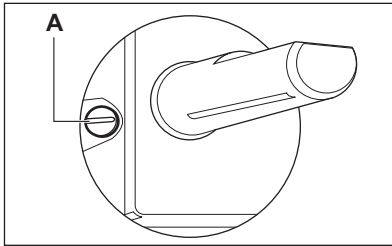
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour (1/4 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, vissez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour (1/4 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz de ville G130 8 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1 tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation.

Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.

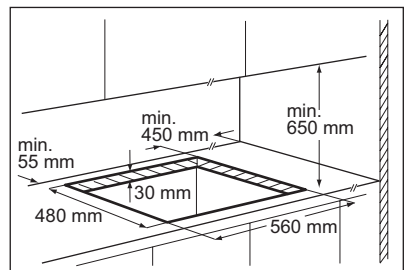
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

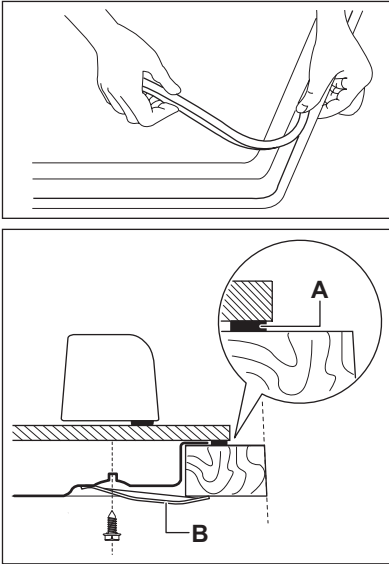
Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

8.5 Remplacement du câble d'alimentation

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

8.6 Encastrement





- A) joint fourni
B) équerres fournies



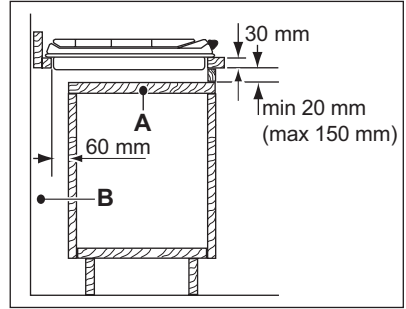
ATTENTION

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

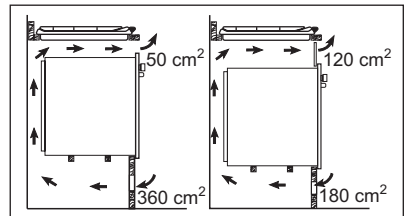
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- A) Panneau amovible
B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

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



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	680 mm
Longueur :	510 mm

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

Largeur :	560 mm
-----------	--------

Longueur :	480 mm
------------	--------

Puissance

Brûleur à triple couronne :	3,8 KW
Brûleur semi-rapide :	1,9 KW
Brûleur auxiliaire :	1,0 KW

PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h G130 (1c) 8 mbar = 10,4 kW
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz

Catégorie :	III1c2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2 "
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3


Diamètres de by-pass


Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm	Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28	Triple couronne	56
Semi-rapide	32		

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUIS- SANCE NOR- MALE kW	PUIS- SANCE RÉ- DUI- TE kW	PUISSANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butane/pro- pane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			GAZ DE VILLE G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/10 0 m m	G20 20 m bar m³/h	G25 25 m bar m³/h	inj. 1/10 0 m m	G30 28-3 0 mb ar g/h	G31 37 m bar g/h	inj. 1/10 0 m m	m³/h
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.09 5	0.11 1	50	73	71	127	0.14 0
Semi-rapide	1.9	0.45	96	0.18 1	0.21 0	71	138	136	195	0.26 6
Triple couronne	3.8 (G20/ G25, G30/ G31) 3.7 (G130)	1.4	146	0.36 2	0.42 1	98	276	271	348	0.51 7

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	19
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	20
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	22
4. UTILIZAREA ZILNICĂ	22
5. SFATURI UTILE	23
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	24
7. DEPANARE	26
8. INSTALAREA	27
9. INFORMAȚII TEHNICE	30

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, opriiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

FR **RO** **RU** **UA**

de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție la aspectele referitoare la o ventilație adecvată.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările

sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.

- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comenzi.
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor. Există riscul de supraîncălzire și fisurare a plăcii de sticlă (dacă este disponibilă).
- Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Poziționați vasele central pe inele și nu le lăsați să iasă în afara marginii suprafeței de gătit.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacără pe arzător.

2.3 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Turluiți țevile externe de gaz.

2.4 Aruncarea la gunoi

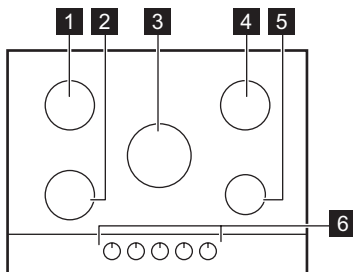


AVERTIZARE

Risc de rănire sau de sufocare.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit



- 1 Arzător semi-rapid
- 2 Arzător semi-rapid
- 3 Arzător cu triplă coroană
- 4 Arzător semi-rapid
- 5 Arzător auxiliar
- 6 Butoane de comandă

3.2 Butoane de comandă

Simbol	Descriere
	nu există alimentare cu gaz / poziția oprit
	poziție de aprindere/ alimentare maximă cu gaz

Simbol	Descriere
	alimentare minimă cu gaz

4. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

4.1 Aprinderea arzătorului





AVERTIZARE

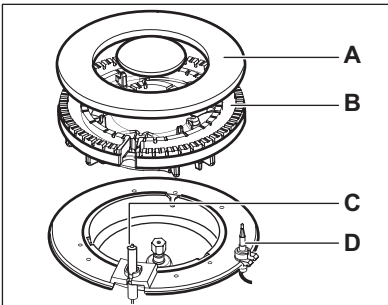
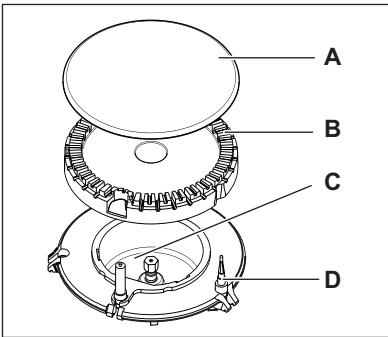
Procedați cu atenție când utilizați flacără deschisă în mediul bucătăriei. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării

i Aprindeți întotdeauna arzătorul anterior punerii vaselor pe plită.

Pentru a aprinde arzătorul:

1. Rotiți butonul de comandă la stânga în poziția maximă ( ) și apăsați-l.
2. Mențineți apăsat butonul de comandă timp de aproximativ 5 secunde; astfel se va încălzi termocuplul. În caz contrar, alimentarea cu gaz va fi întreruptă.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.

i Dacă după câteva încercări arzătorul nu se aprinde, verificați dacă sunt corect poziționate coroana și capacul arzătorului.



- A) Capac arzător
 B) Coroană arzător
 C) Bujie de aprindere
 D) Termocuplu



AVERTIZARE

Nu țineți apăsat butonul de control mai mult de 15 secunde.

Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, eliberați butonul de control, rotiți-l pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



În lipsa curentului electric, puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric; în acest caz, apropiați o flacără de arzător, apăsați butonul respectiv și rotiți-l în sens antiorar până când ajunge pe poziția de maxim.



Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scântei poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

4.2 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul



AVERTIZARE

Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

5. SFATURI UTILE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

5.1 Economia de energie

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fiarbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fiarbă liniștit.



AVERTIZARE

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametre pentru vase
Triplă co-roană	180 - 260 mm
Semi-rapid (stânga spa-te)	120 - 220 mm
Semi-rapid (dreapta spa-te)	120 - 220 mm
Semi-rapid (stânga față)	120 - 180 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



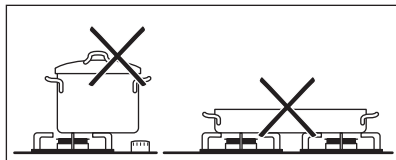
AVERTIZARE

Nu folosiți vase din fontă, din lut și nici farfuria pentru grătar sau toaster pe arzătoarele cu gaz.



AVERTIZARE

Partea inferioară a cratițelor nu trebuie să se afle peste butoanele de comandă. În caz contrar, flacăra va încălzi butoanele de comandă. Nu așezați același vas pe două arzătoare.



AVERTIZARE

Nu puneți toarele vasului deasupra marginii frontale a plitei de gătit. Puneți vasele în poziție centrală pe inelele arzătoarelor pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe inele.



AVERTIZARE

Nu folosiți un difuzor de flăcără.



AVERTIZARE

Lichidele vărsate în timpul gătitului pot cauza spargerea sticlei

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



AVERTIZARE

Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească. Înainte de a efectua operații de curățare sau de întreținere, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.



AVERTIZARE

Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.



AVERTIZARE

Nu folosiți produse abrazive, bureți din sârmă sau acizi. Aceștia pot cauza deteriorarea aparatului.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare a aparatului.

- Pentru a curăța cu ușurință plita puteți scoate suporturile pentru vase.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana, spălați-le cu apă caldă cu săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.
- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care le uscați cu o cârpă moale.
- Suporturile pentru vase **nu sunt** potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate **cu mână**.
- Când spălați manual suporturile pentru vase, procedați cu atenție la uscarea acestora, deoarece procesul de emailare poate lăsa

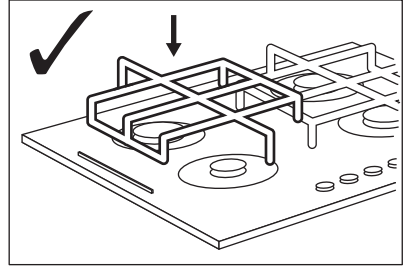
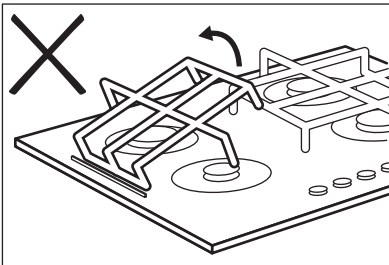
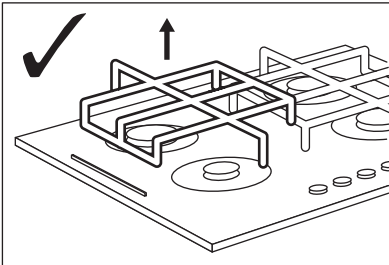
uneori margini dure. Dacă este necesar, înlăturați petele persistente folosind pastă de curățat.

- Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
- Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
- **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.**

După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale. Pentru a păstra suporturile pentru vase în poziția corectă, acestea sunt puse pe știfturi de metal prinse în partea laterală a plitei. Pentru o curățare mai ușoară, suporturile pentru vase pot fi scoase de pe plită. Ridicați suporturile pentru vase, păstrându-le în poziție orizontală, așa cum este arătat în ultimul grafic.



Nu ridicați suporturile pentru vase în unghi, deoarece acest lucru duce la tensionarea știfturilor de metal. Astfel, știfturile se pot deteriora și chiar se pot rupe.



Forma suporturilor pentru vase și numărul de arzătoare poate diferi la alte modele ale aparatului.

Înlăturarea murdăriei:

1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele care conțin zahăr.
 - **Opiți aparatul și lăsați-l să se răcească** înainte de a curăța: depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Folosiți un agent de curățare special, aplicabil pentru suprafața plitei.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. La final **uscați aparatul ștergându-l cu o lavetă curată.**



AVERTIZARE

Nu folosiți cuțite, răzuitoare sau instrumente asemănătoare pentru a curăța suprafața sticlei sau zonele dintre marginile arzătoarelor și flacără (dacă este cazul).



AVERTIZARE

Nu glesați vesela deasupra sticlei pentru că există riscul zgârierii suprafeței. De asemenea, nu permiteți căderea pe sticlă a unor obiecte dure sau ascuțite, și nici nu permiteți acestor obiecte să lovească marginea plitei.

6.1 Curățarea bujiei cu scânteie

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod de metal. Păstrați aceste componente foarte curate, pentru a evita aprinderea cu dificultate, și verificați ca găurile coroanei arzătorului să nu fie astupate.

6.2 Întreținerea periodică

Cereți periodic service-ului autorizat local să verifice starea de funcționare a țevii de alimentare cu

gaz și a regulatorului de presiune, dacă este prevăzut.

7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	<ul style="list-style-type: none"> Nu există alimentare cu curent 	<ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită. Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
	<ul style="list-style-type: none"> Capacul și coroana arzătorului sunt așezate neuniform 	<ul style="list-style-type: none"> Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra se stinge imediat după aprindere	<ul style="list-style-type: none"> Termocuplul nu se încălzește suficient 	<ul style="list-style-type: none"> După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de aproximativ 5 secunde.
Flacăra nu este constantă	<ul style="list-style-type: none"> Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.

Dacă apare o defecțiune, încercați mai întâi să găsiți singuri o soluție a problemei. Dacă nu puteți găsi singuri o soluție a problemei, contactați distribuitorul dvs. sau centrul de service local.



Dacă ați utilizat aparatul în mod greșit, sau dacă instalarea nu a fost efectuată de un tehnician autorizat, este posibil ca vizita tehnicianului de service sau a distribuitorului să nu fie gratuită, chiar și pe durata perioadei de garanție.

Pentru a vă putea ajuta în mod rapid și corect sunt necesare următoarele date. Aceste date sunt menționate pe plăcuța cu datele tehnice.

- Descrierea modelului

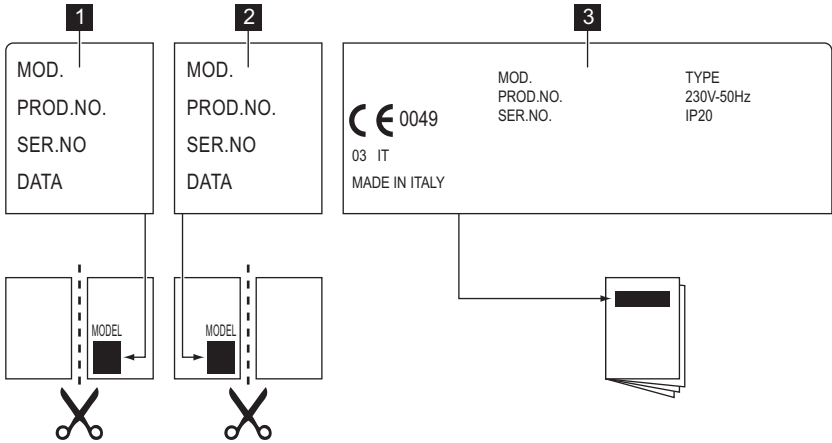
- Numărul produsului (PNC)

- Numărul de serie (S.N.)

Utilizați numai piese de schimb originale. Acestea sunt disponibile la centrul de service și la magazinele cu piese de schimb autorizate.

7.1 Etichete furnizate împreună cu punga de accesorii

Lipiți etichetele adezive conform celor indicate mai jos:



- 1** Lipiți pe documentul de garanție și trimiteți această parte
- 2** Lipiți pe documentul de garanție și păstrați această parte

- 3** Lipiți pe manualul de instrucțiuni

8. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



AVERTIZARE

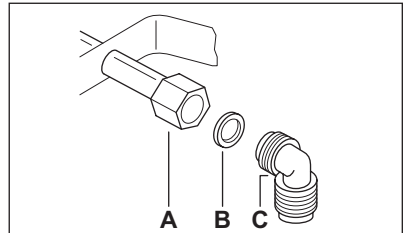
Următoarele instrucțiuni referitoare la instalare, conectare și întreținere trebuie efectuate de personal calificat, în conformitate cu standardele și reglementările locale în vigoare.

8.1 Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite. De asemenea, procedați cu atenție când plita este montată împreună cu un cuptor.



Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului trebuie să respecte valorile recomandate. Racordul ajustabil este fixat de capătul conductei cu ajutorul unei piulițe filetate G 1/2". Însurubați piesele fără a le forța, reglați racordul în direcția necesară și strângeți toate piesele.



- A)** Capăt al axului cu piuliță
B) Mașină de spălat rufe
C) Cot

Gaz lichefiat

Folosiți suportul furtunului din cauciuc pentru gaz lichefiat. Montați întotdeauna garnitura. După aceea continuați racordarea la gaz. Racordul flexibil este gata de montare dacă:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei (30 °C);
- nu este mai lung de 1500 mm;
- nu este strangulat în niciun loc;
- nu este supus la tracțiuni sau torsiune;

- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite;
- poate fi examinat cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Inspectarea stării racordurilor flexibile constă în verificarea următoarelor aspecte:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsură la capete sau pe lungimea sa;
- materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală;
- colierele să nu fie ruginite;
- să nu fi depășit termenul de garanție.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.



După ce instalarea s-a terminat, verificați etanșeitatea corectă a fiecărui racord de țeavă. În acest sens folosiți o soluție de apă și săpun, **nu flacăra deschisă!**

8.2 Înlocuirea injectoarelor

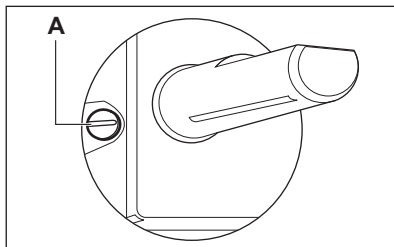
1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat (consultați tabelul din capitolul "Informații tehnice").
4. Asamblați piesele, urmând aceeași procedură în ordine inversă.
5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această plăcuță se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

8.3 Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subțire.



A) Șurubul de by-pass

- Dacă treceți de la gaz natural (de la rețea) G20 de 20 mbar (sau gaz natural de G20 de 13 mbar ¹⁾) la gaz lichiefiat (îmbuteliat), înfiletați complet șurubul de by-pass.
- Dacă schimbați de la gaz lichiefiat (îmbuteliat) la gaz natural G20 20 mbar, desfaceți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă schimbați de la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar, ¹⁾ desfaceți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă se trece de la gaz lichiefiat la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar ¹⁾, slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/2 de tură (1 tură pentru un arzător cu triplă coroană).
- Dacă schimbați de la gaz natural (de la rețea) G20 13 mbar ¹⁾ la gaz natural (de la rețea) G20 20 mbar strângeți șurubul bypassului cu circa 1/4 de tură (1/2 de tură pentru un arzător cu triplă coroană).



AVERTIZARE

Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

8.4 Conexiunea la rețeaua electrică

- Verificați dacă tensiunea nominală și tipul de energie electrică specificate pe plăcuța cu datele tehnice coincid cu tensiunea și puterea rețelei electrice locale.
- Acest aparat este livrat împreună cu un cablu de alimentare electrică. Cablul trebuie să fie livrat cu un ștecher adecvat care să poată suporta sarcina indicată pe plăcuța cu datele tehnice. Asigurați-vă că ați introdus ștecherul într-o priză adecvată.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (cu împământare -CP) contra electrocutării, montată corect.

¹⁾ numai pentru Rusia

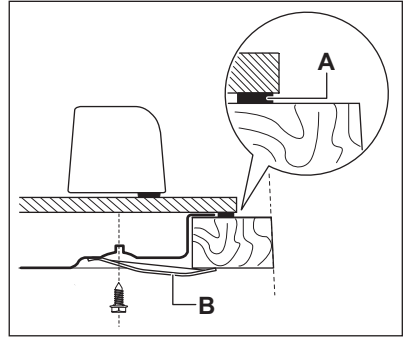
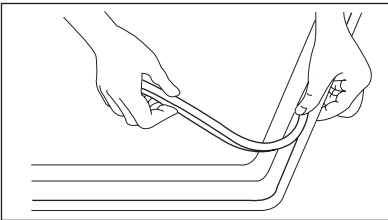
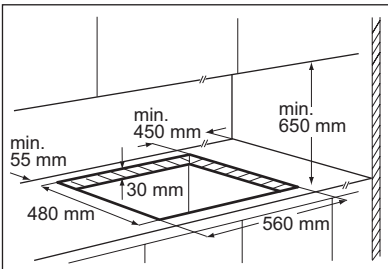
- Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Există un pericol de incendiu dacă aparatul este conectat prin intermediul unui prelungitor, adaptor sau triplu-ștecher. Verificați dacă legătura la masă este făcută în conformitate cu standardele și reglementările.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare la temperaturi mai mari de 90° C.

Asigurați-vă că ați conectat cablul albastru neutru la borna marcată cu litera "N". Conectați cablul maro (sau negru) de fază la borna marcată cu litera "L". Cablul de fază trebuie menținut conectat permanent.

8.5 Înlocuirea cablului de conectare

Pentru a înlocui cablul de conectare, utilizați doar tipul H05V2V2-F T90 sau echivalent. Secțiunea cablului trebuie să suporte tensiunea și temperatura de lucru. Firul galben/verde de împământare trebuie să fie cu aproximativ 2 cm mai lung decât firul de fază maro (sau negru).

8.6 Încorporarea



A) sigiliu furnizat

B) coliere furnizate



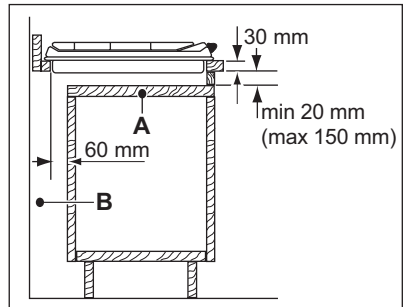
ATENȚIE

Instalați aparatul doar pe un blat de lucru cu suprafață plată.

8.7 Posibilități de încorporare

Dulap de bucătărie cu ușă

Panoul instalat sub plită trebuie să fie ușor de scos și să permită accesul facil în cazul în care este necesară o intervenție de asistență tehnică.



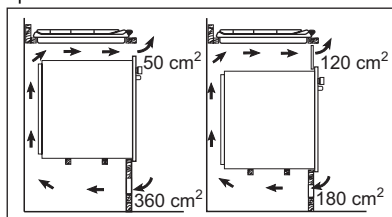
A) Panou demontabil

B) Spațiu pentru conexiuni

Element de mobilier de bucătărie cu cuptor

Dimensiunile locașului plitei trebuie să fie conforme instrucțiunilor, iar de mobilier de bucătărie trebuie să fie prevăzut cu niște orificii de aerisire pentru a permite un aflux continuu de aer. Conexiunea electrică a plitei trebuie să fie instalată separat de cea a cuptorului, din motive de sigu-

ranță și pentru a permite o scoatere ușoară a cuptorului din mobilă.



9. INFORMAȚII TEHNICE

Dimensiunile plitei

Lățime:	680 mm
Lungime:	510 mm

Dimensiunile cavității plitei

Lățime:	560 mm
Lungime:	480 mm

Absorbție de căldură

Arzător cu coroană triplă:	3.8 kW
Arzător semi-rapid:	1.9 kW

Arzător auxiliar:	1.0 kW
PUTERE TOTALĂ:	G20 (2H) 20 mbar = 10.5 kW G30 (3B/P) 30/30 mbar = 763 g/h G20 (2H) 13 mbar = 6.6 kW
Alimentare electrică:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	I12H3B/P
Racordul la gaz:	G 1/2"
Alimentare cu gaz:	G20 (2H) 20 mbar
Clasa aparatului:	3

Diametre de by-pass

Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm	Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm
Auxiliar	28	Triplă coroană	56
Semi-rapid	32		

Arzătoarele de gaz


ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ	PUTERE REDUSĂ	PUTERE NORMALĂ			
			GAZ NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butan/Propan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
			Duză (inj.) 1/100 mm	m³/h	Duză (inj.) 1/100 mm	g/h
Auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Semi-rapid	1.9	0.45	96	0.181	71	138

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ	PUTERE REDUSĂ	PUTERE NORMALĂ			
			GAZ NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butan/Propan) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
	kW	kW	Duză (inj.) 1/100 mm	m ³ /h	Duză (inj.) 1/100 mm	g/h
Triplă co-roană	3.8	1.4	146	0.362	98	276

Arzătoare gaz G20 13 mbar - numai Rusia


ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ	PUTERE REDUSĂ	PUTERE NORMALĂ	
			GAZ NATURAL G20 13 mbar	
	kW	kW	Duză (inj.) 1/100 mm	m ³ /h
Auxiliar	0.9	0.33	80	0.095
Semi-rapid	1.4	0.35	105	0.148
Triplă coroană	2.9	1.2	147	0.307

10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	33
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	34
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	37
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	37
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	38
6. УХОД И ОЧИСТКА	39
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	41
8. УСТАНОВКА	42
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	45

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

Данный прибор подходит для следующих рынков:    

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.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную 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 размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Подключение к газовой магистрали


- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.2 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 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.
 - 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.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).

- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

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.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация



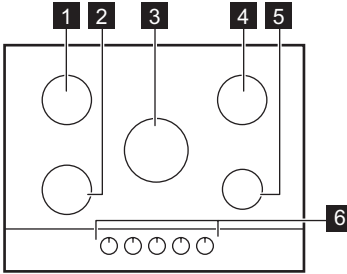
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как подлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Горелка с тройным рассекателем
- 4** Горелка для ускоренного приготовления
- 5** Вспомогательная горелка
- 6** Ручки управления

3.2 Ручки управления

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

Символ	Описание
🔱	минимальная подача газа

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Розжиг горелки



ВНИМАНИЕ!

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



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

Включение горелки:

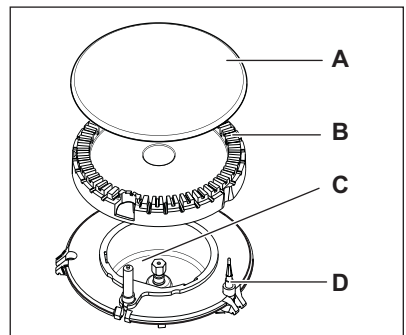
1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (☆ 🔱) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В про-

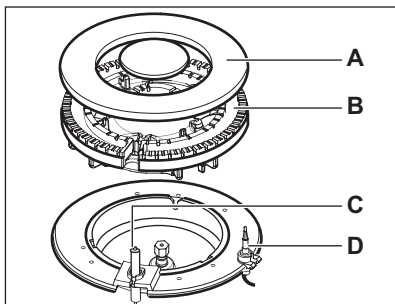
тивном случае подача газа будет прекращена.

3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.





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



ВНИМАНИЕ!

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



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



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



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

4.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



ВНИМАНИЕ!

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

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Экономия энергии

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



ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размеру конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
С тройным рассекателем	180 - 260 мм
Для ускоренного приготовления (задняя левая)	120 - 220 мм
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	120 - 220 мм

Горелка	Диаметры посуды
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	120 - 180 мм
Вспомогательная	80 - 180 мм



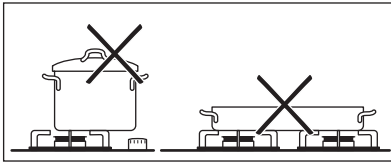
ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на газовые конфорки глиняную или керамическую посуду, а также пластины для гриля и тостов.



ВНИМАНИЕ!

Позаботьтесь о том, чтобы днище сковородок и кастрюль не касалось бы ручек управления. При касании днищем посуды ручек управления пламя их нагревает. Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели. Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте рассекатель пламени.



ВНИМАНИЕ!

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки или средства на основе кислот. Это может привести к повреждению прибора.



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

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

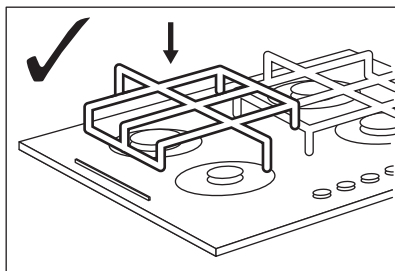
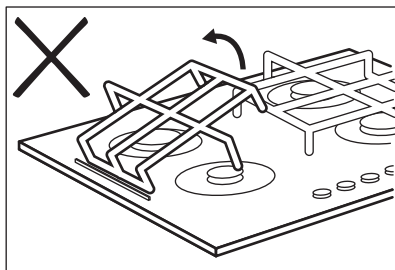
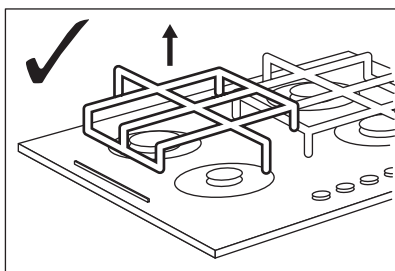
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
 - Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
 - При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
 - Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
 - Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Для обеспечения правильного положения подставок для посуды они устанавливаются на металлические штырки, расположенные с боковых сторон варочной панели. Для большего удобства чистки подставки для посуды можно снять. Поднимайте подставки для посуды, держа их в горизонтальном положении, как показано на последнем рисунке.



Старайтесь не поднимать подставки для посуды под углом к поверхности варочной панели, т.к. это может создать сильное изгибающее усилие на металлических штифтах. При этом они могут быть повреждены или отломлены.



Форма подставок для посуды и количество горелок может отличаться в зависимости от модели прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.
 - **Выключите устройство и дайте ему остыть,** прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.
2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью.**



ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также пространства между ободком конфорки и рамой (если применимо).



ВНИМАНИЕ!

Не передвигайте кухонную посуду по стеклу, так как это может привести к появлению царапин на его поверхности. Не допускайте падения на стекло твердых или острых предметов, а также ударов по краю варочной панели.

ли в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

6.1 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти дета-

6.2 Периодическое техобслуживание

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

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствует электропитание 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается. Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	<ul style="list-style-type: none"> Крышка и рассекатель горелки установлены неровно 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	<ul style="list-style-type: none"> Термопара недостаточно нагрелась 	<ul style="list-style-type: none"> После появления пламени удерживайте ручку нажатой около 5 секунд.
Газ неравномерно горит по окружности горелки	<ul style="list-style-type: none"> Рассекатель горелки засорен остатками пищи 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

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



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.

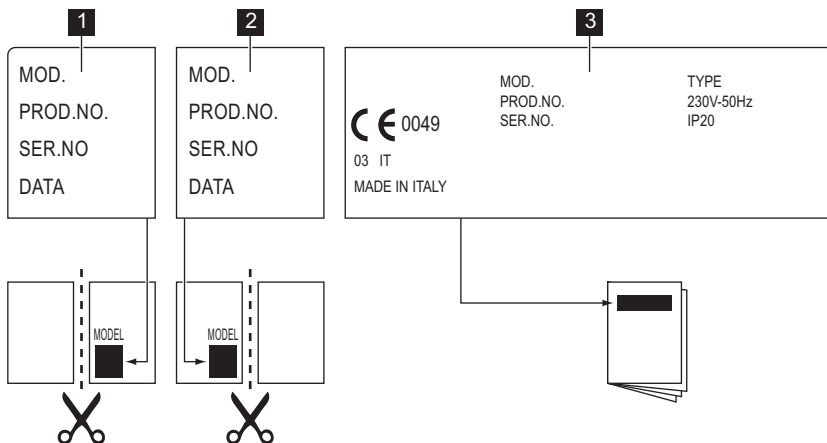
Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

- 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!

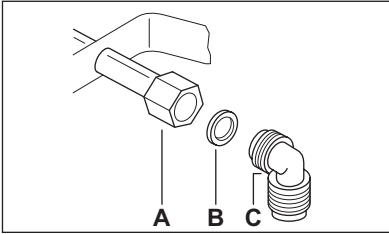
Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.



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

8.1 Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие



- A) Вывод трубы с гайкой
- B) Прокладка
- C) Коленчатая труба

Сжиженный газ

Используйте держатель для резиновых шлангов для сжиженного газа. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа.

Гибкая подводка может использоваться, только если:

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

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



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

8.2 Замена инжекторов

1. Снимите подставки для посуды.
- 2) только для России

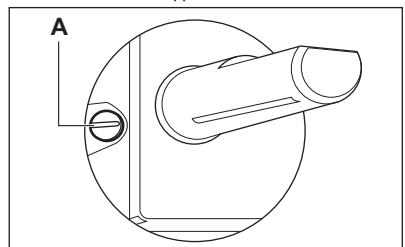
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените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

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

8.3 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



A) Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар²) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переоборудовании со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 20 мбар выверните винт обводного клапана обратно примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).

- При переоборудовании со природного газа G20 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар²⁾ выверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа G20 13 мбар²⁾ на природный газ G20 давлением 20 мбар заверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).

**ВНИМАНИЕ!**

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

8.4 Подключение к электросети

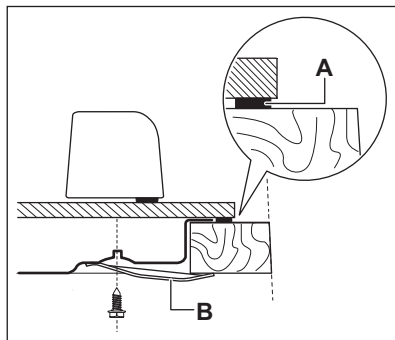
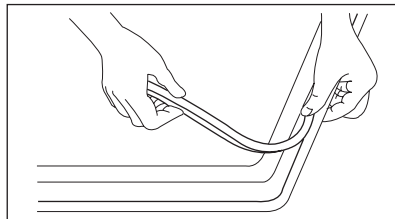
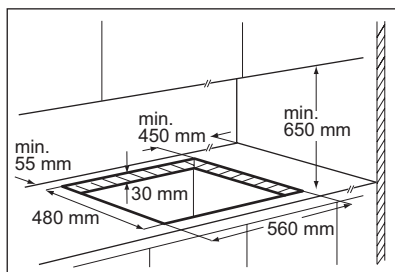
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Убедитесь, что вилка вставлена в нужную розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлиннитель, переходник или тройник - существует опасность возгорания. Позаботьтесь о том, чтобы подключение заземления соответствовало действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N».

Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

8.5 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.

8.6 Встраивание

A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка

B) идущие в комплекте крепежные скобы



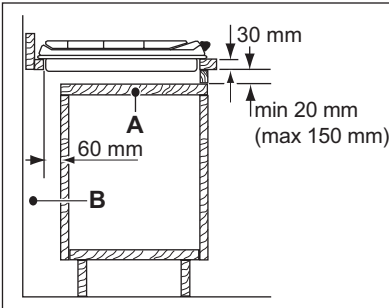
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

8.7 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

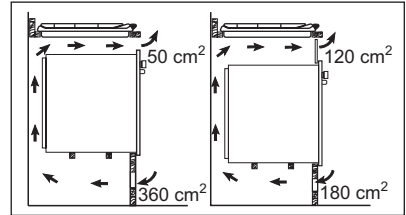
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- 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:	680 мм
Длина:	510 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

Тепловая мощность

Горелка с тройным рассекателем:	3.8 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	1.9 кВт

Вспомогательная горелка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 10.5 кВт G30 (3B/P) 30/30 мбар = 763 г/час G20 (2H) 13 мбар = 6.6 кВт
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм	Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28	С тройным рассекателем	56
Ускоренного приготовления	32		


Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ			
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) G30/G31 (3В/Р) 30/30 мбар	
			инжектор 1/100 мм	м³/час	инжектор 1/100 мм	г/час
Вспомогательная	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Ускоренного приготовления	1.9	0.45	96	0.181	71	138
С тройным рассекателем	3.8	1.4	146	0.362	98	276


Газовые горелки G20 13 мбар - только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	СНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 13 мбар	
			инж. 1/100 мм	м³/час
Вспомогательная	0.9	0.33	80	0.095
Ускоренного приготовления	1.4	0.35	105	0.148
С тройным рассекателем	2.9	1.2	147	0.307

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.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	49
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	50
3. ОПИС ВИРОБУ	52
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	53
5. КОРИСНІ ПОРАДИ	54
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	55
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	56
8. УСТАНОВКА	57
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ	60

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

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:    

ривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

2.1 Установка



Попередження!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються 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 відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнет-

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.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.

- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабелів 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.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

2.2 Користування



Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначений для домашнього використання.
- 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 кастрюль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі.

режі. Це попередить ураження електричним струмом.

- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися горючі пари. При готуванні з використанням жирів та олії тримайте їх осторонь відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Вживана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу при нижчій температурі, 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.
- Будьте обережні і слідкуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не впали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вклучайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну чи алюмінію або посуд із пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок. Існує ризик перегріву і розколу скляної поверхні (за наявності).
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд розташовувався по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.

- Користуйтеся лише приладам, що поста-чається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

2.3 Догляд та чистка



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Не слід мити конфорки в посудомийній машині.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

2.4 Утилізація



Попередження!

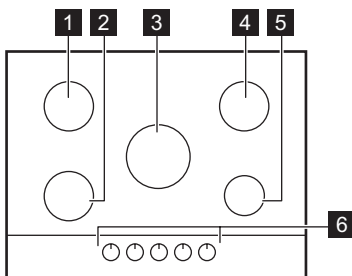
Існує небезпека травмування або задушення.

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

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 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Конфорка «потрійна корона»
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Допоміжна конфорка
- 6 Ручки керування

3.2 Ручки керування

Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено
	положення розпалювання / максимальна подача газу

Символ	Опис
	мінімальна подача газу

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Запалювання конфорки





Попередження!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.



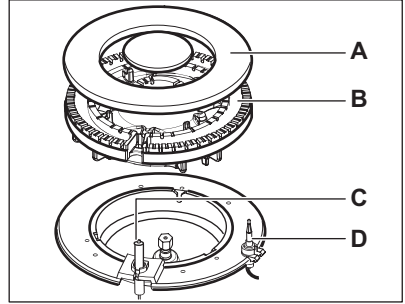
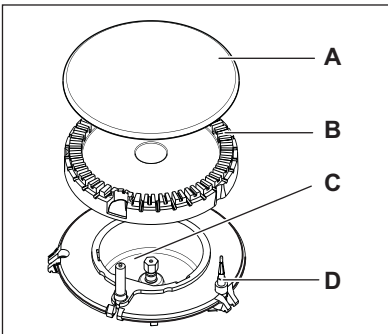
Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї каструлю.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у максимальне положення ( ) і натисніть її.
2. Тримайте ручку приблизно 5 секунд, щоб терморара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



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



- A) Кришка конфорки
- B) Розсікач конфорки
- C) Свічка запалювання
- D) Терморара



Попередження!

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



За відсутності електроживлення розпалювання конфорки можна здійснити без електричного пристрою; у цьому випадку піднесіть до пальника полум'я, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки у положення «максимум».




Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.



Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

4.2 Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ  .

**Попередження!**

Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

5. КОРИСНІ ПОРАДИ

**Попередження!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

**Попередження!**

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду
Потрійна корона	180 - 260 мм
Конфорка середньої швидкості (задня ліва)	120 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості (задня права)	120 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості (передня ліва)	120 - 180 мм
Допоміжна конфорка	80 - 180 мм

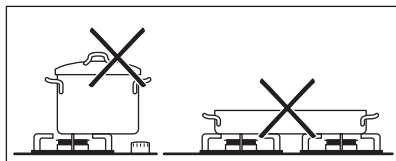
**Попередження!**

Не використовуйте на газових конфорках кам'яний і чавунний посуд, пластини для гриля чи тостів.

**Попередження!**

Переконайтеся, що дно посуду не виступає над ручками керування. Якщо ручки керування знаходяться під дном посуду, вони можуть нагрітися полум'ям.

Не ставте одну каструлю чи сковорідку одночасно на дві конфорки.

**Попередження!**

Переконайтеся що ручки посуду не виступають над переднім краєм варильної поверхні. Переконайтеся, що посуд для готування розміщено по центру кіл – завдяки цьому посуд буде розміщено максимально стабільно та зменшиться споживання газу.

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорки нестійкий або деформований посуд.

**Попередження!**

Не використовуйте розсіювач полум'я.

**Попередження!**

Протікання рідини під час готування їжі може призвести до розтріскування скла.

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Попередження!

Перш ніж мити духову шафу, вимкніть її і дайте охолонути. Перш ніж виконувати будь-які дії з технічного обслуговування або чищення, необхідно відключити плиту від джерела живлення.



Попередження!

З міркувань безпеки забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.



Попередження!

Не слід використовувати абразивні миючі засоби, сталеву вату або кислоти. Це може пошкодити прилад.



Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу приладу.

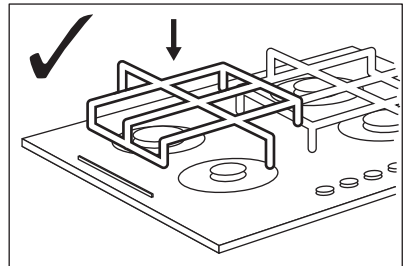
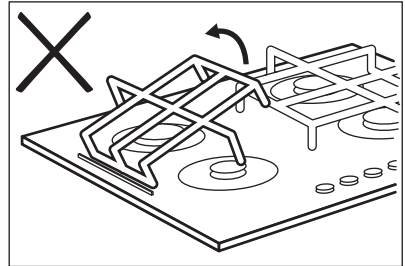
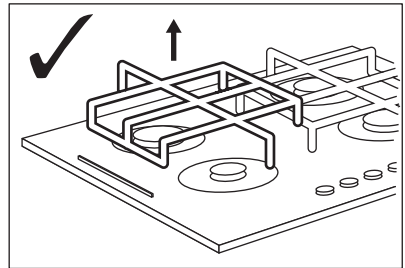
- Підставки для посуду знімаються для зручного миття варильної поверхні.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою та ретельно висушіть перед встановленням.
- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.
- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині. Їх необхідно мити **вручну**.
- Будьте обережні під час витирання вимитих вручну підставок для посуду, оскільки в процесі нанесення емалі іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
- Правильно встановіть підставки для посуду після чищення.
- Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставки для посуду мають знаходитися в центрі конфорки.
- Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.

Після чищення насухо протріть прилад м'якою тканиною.

Щоб підставки займали правильне положення, вони встановлюються на металевих штирях, розташованих по боках варильної поверхні. Для полегшення чищення підставки можна зняти з варильної поверхні. Підніміть підставку, утримуючи її в горизонтальному положенні, як показано на останньому малюнку.



Не піднімайте підставки під кутом, оскільки це призведе до тиску на металеві штирі. Так можна пошкодити або зламати штирі.



Форма підставок для посуду та кількість конфорок можуть відрізнятися, залежно від моделі пристрою.

Видалення забруднень:

1. – **Негайно видаляйте:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор.

- **Вимкніть прилад і дайте йому охолонути**, перш ніж видаляти: вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватись для даної варильної поверхні.
- 2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
- 3. Після очищення **протріть прилад насухо чистою ганчіркою**.

**Попередження!**

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

**Попередження!**

Щоб не пошкрябати поверхню, не пересувайте посуд по склу. Також не кидайте на скло гострі й тверді предмети і не вдаряйте по краю варильної поверхні.

6.1 Чищення свічки запалювання

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

6.2 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого центру технічного обслуговування з проханням перевірити подачу газу та роботу пристрою для регулювання тиску, якщо він встановлений.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	<ul style="list-style-type: none"> • Не подається електроживлення 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено. • Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
	<ul style="list-style-type: none"> • Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	<ul style="list-style-type: none"> • Термопара достатньо не нагрівається 	<ul style="list-style-type: none"> • Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	<ul style="list-style-type: none"> • Розсікач конфорки забитий залишками їжі 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.

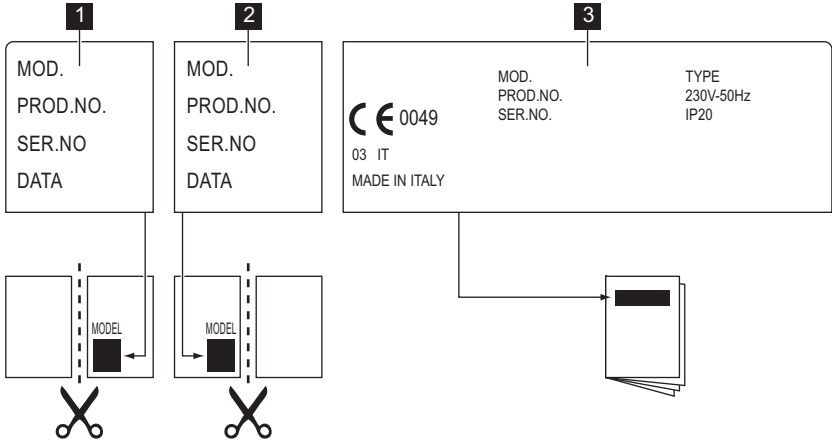
Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.



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.



Попередження!

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

- 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)

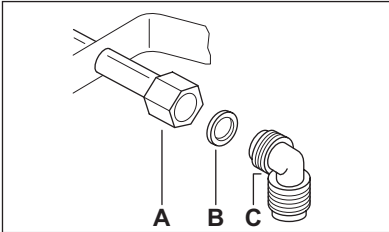
Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.

8.1 Підключення газу

Застосовуйте нерухоме з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. При використанні гнучкого металевого шланга стежте, щоб він не контактував з рухомими деталями і не був здавлений. Також будьте обережні, встановлюючи варильну поверхню разом із духовою шафою.



Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки G 1/2". Прикрутіть деталі, не докладаючи надмірних зусиль, відрегулюйте у потрібному напрямку і затягніть з'єднання.



- A) Кінець трубки з гайкою
- B) Шайба
- C) Кутовий штуцер

Скrapлений газ

Використовуйте тримач для гумових шлангів, що використовуються для скrapленого газу. Завжди встановлюйте прокладку. Після цього підключайте газ.

Гнучкий шланг придатний до використання, якщо дотримано таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;
- на ньому відсутні дроселі;
- він не піддається натягуванню чи скручуванню;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану. Перевіряючи стан гнучкого шлангу, переконайтеся у тому, що:
- на обох кінцях шлангу і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- термін придатності не скінчився.

За наявності хоча б одного дефекту не ремонтуйте, а замініть шланг.



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

8.2 Заміна інжекторів

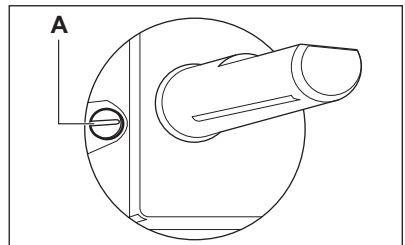
1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічна інформація»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біла газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплексу приладу.

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

8.3 Настройка мінімального рівня

Для настройки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана.



- A) Гвинт обвідного клапана
- При переході з природного газу G20 20 мбар (або природного газу G20 13 мбар³⁾) на скrapлений газ повністю закрутіть гвинт обвідного клапана.

3) лише для Росії

- У разі заміни скрапленого газу на природний газ G20 20 мбар викрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).
- У разі заміни з природного газу G20 20 мбар на природний газ G20 13 мбар³⁾ викрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).
- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар³⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту (1 оберт для конфорки «потрійна корона»).
- У разі заміни з природного газу G20 13 мбар³⁾ на природний газ G20 20 мбар закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).



Попередження!

Переконайтеся, що полум'я не загасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

8.4 Підключення до електромережі

- Переконайтеся, що номінальна напруга і тип електроенергії на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на таблиці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Упевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і діючим нормам.
- Кабель живлення не повинен нагріватись до температури, вищої за 90°C.

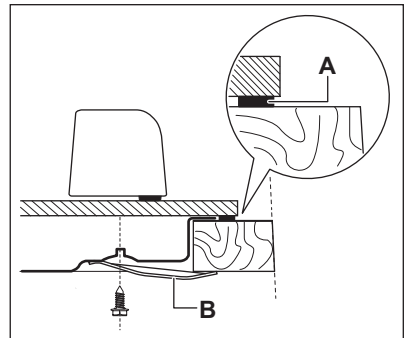
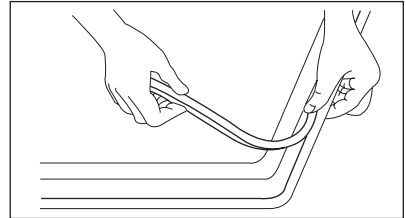
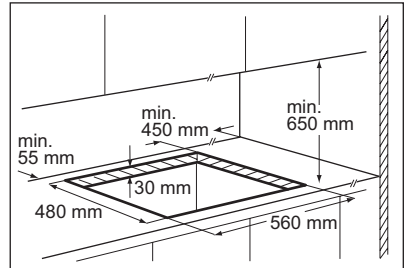
Підключіть синій нейтральний кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою

«N». Підключіть коричневий (або чорний) фазовий кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою «L». Фазовий кабель має бути завжди підключений.

8.5 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.

8.6 Вбудовування в кухонні меблі



A) ущільнювач, що постачається

B) скоби, що постачаються

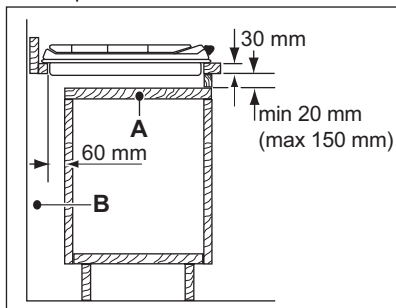
**Обережно!**

Установлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.

8.7 Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

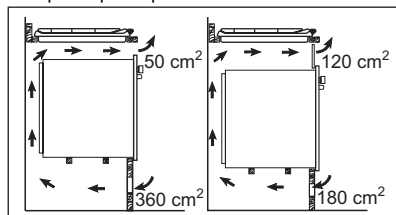
Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу у випадку проведення ремонтних робіт.



- А) Знімна панель
В) 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:	680 мм
Довжина:	510 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	560 мм
Довжина:	480 мм

Теплова потужність

Конфорка «потрійна корона»:	3.8 кВт
Конфорка середньої швидкості:	1.9 кВт

Допоміжна конфорка:	1.0 кВт
ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 10.5 кВт G30 (3B/P) 30/30 мбар = 763 г/год G20 (2H) 13 мбар = 6.6 кВт
Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц
Категорія	II2H3B/P
Підведення газу:	G 1/2"
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу:	3

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм	Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	28	Потрійна корона	56
Конфорка середньої швидкості	32		


Газові конфорки

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ			
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		скраплений газ (Бутан/пропан) G30/G31 (ЗВ/Р) 30/30 мбар	
			форс. 1/100 мм	м³/год	форс. 1/100 мм	г/год
Допоміжна конфорка	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Конфорка середньої швидкості	1.9	0.45	96	0.181	71	138
Потрійна корона	3.8	1.4	146	0.362	98	276

Газові конфорки G20 13 мбар — лише для Росії


КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ	
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 13 мбар	
			форс. 1/100 мм	м³/год
Допоміжна конфорка	0.9	0.33	80	0.095
Конфорка середньої швидкості	1.4	0.35	105	0.148
Потрійна корона	2.9	1.2	147	0.307

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



397251206-A-052013