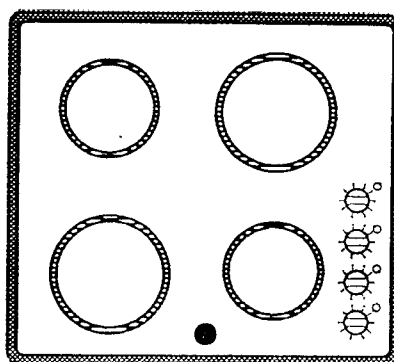


*Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель*

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



*EHP 601*

 **Electrolux**

## ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Поздравляем Вас с приобретением стеклокерамической варочной панели фирмы **Electrolux**. Вы сделали выбор в пользу качества и долговечности.

Изложенные здесь инструкции помогут Вам постепенно познакомиться с данной стеклокерамической варочной панелью и получить возможность оптимальным образом пользоваться всеми ее функциями. Однако, прежде, чем первый раз включить этот прибор, Вам необходимо внимательно прочитать раздел **“Что важно знать о безопасности”**.

Рекомендуем Вам держать данные инструкции по эксплуатации поблизости от варочной панели, чтобы в случае необходимости сразу же обратиться к ним.

Данный прибор соответствует требованиям следующих европейских директив по безопасности: 73/23/ЕЕС, 90/683/ЕЕС, 89/336/ЕЕС, 93/68/ЕЕС  
и следующим российским стандартам:  
ГОСТ 27570.14-88, ГОСТ Р 50033-92  
Сертификат соответствия  
РОСС.ДЕ.МЕ03.В 03776

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Что важно знать о безопасности .....</b>	<b>4</b>
Электробезопасность .....	4
Безопасность при эксплуатации .....	4
Безопасность при очистке .....	5
Утилизация .....	5
<b>Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель .....</b>	<b>6</b>
Описание варочной панели .....	6
<b>Перед первым использованием .....</b>	<b>6</b>
Первоначальная очистка .....	6
Первоначальный разогрев .....	6
<b>Зоны нагрева .....</b>	<b>7</b>
Стеклокерамическая варочная поверхность .....	7
Включение варочных зон .....	7
Выключение .....	7
Индикаторы остаточного тепла .....	7
<b>Какую посуду следует использовать для варки .....</b>	<b>8</b>
Расход электроэнергии .....	8
Кастрюли и сковороды .....	8
<b>Очистка и уход .....</b>	<b>9</b>
Очистка после каждого использования .....	9
Удаление пятен .....	9
Особые проблемы .....	9
<b>Что делать, если .....</b>	<b>10</b>
Первая помощь при неисправностях .....	10
<b>Информация для лиц, производящих установку .....</b>	
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>10</b>
Варочная панель ЕНР 601 .....	10
<b>Распаковка и проверка .....</b>	<b>11</b>
<b>Инструкции по установке .....</b>	<b>11</b>
Установка в кухонную столешницу .....	11
Установочные размеры .....	11
Установка .....	12
Снятие стеклокерамической варочной панели .....	12
Электрическое подключение .....	12

## Что важно знать о безопасности

Прежде, чем начать пользоваться этим бытовым прибором, внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Обратите особое внимание на сведения о безопасности, которые отмечены особым значком !.

Это позволит избежать как травм людей, так и повреждения прибора. **Держите инструкции по эксплуатации в безопасном месте** и при необходимости вручите их следующему пользователю.

Данный бытовой прибор следует использовать только в домашних условиях и только для тех целей, для которых он предназначен. Данный прибор соответствует международным нормам по безопасности и стандартам качества. Современные средства обеспечения безопасности не всегда охватывают все возможные риски возникновения несчастных случаев, поэтому обязательно прочитайте приведенные ниже рекомендации по безопасности.

### Электробезопасность

Рекомендуем за установкой и подключением данного бытового прибора обратиться к квалифицированному электрику. По причинам обеспечения безопасности встраиваемые бытовые приборы следует устанавливать только в соответствующий стандартный шкаф или столешницу.

Пользоваться варочной панелью начинайте только тогда, когда она полностью установлена и подключена. Это предохранит Вас от контакта с деталями, находящимися под напряжением.

Кроме того, имейте в виду информацию, изложенную в сопутствующих инструкциях по использованию и установке.

Не следует подсоединять к сети поврежденные варочные панели, имеющие трещины или разломы в стеклокерамической поверхности.

По причинам обеспечения безопасности ремонт прибора и, в частности, компонентов, находящихся под напряжением, должен выполняться только квалифицированными электриками или специально обученными техниками сервисного центра. В противном случае может появиться значительная опасность для пользователя. В случае возникновения неисправности обращайтесь на горячую линию ЭлектрОлюкс или в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Если стеклокерамическая варочная панель используется в непосредственной близости от радиоприемников, телевизоров или других передающих устройств, прежде всего следует проверить, может ли это повлиять на их работу.

Прибор полностью отсоединен от электрической сети только тогда, когда токовый прерыватель находится в выключенном состоянии или вынута вилка из розетки.

### Безопасность при эксплуатации

Не позволяйте маленьким детям дотрагиваться до

стеклокерамической поверхности во время ее использования. Держите детей подальше от варочной панели и от кастрюль и сковородок. Дети могут также обжечься, столкнувшись с кастрюлями или сковородками с варочной панели.

При включении зон нагрева они быстро разогреваются. Включайте их только после того, как поставите кастрюлю на зону нагрева.

При работе с горячей варочной панелью, горячими кастрюлями или сковородками будьте осторожны. Всегда имеется опасность ожога.

Индикатор остаточного тепла, встроенный в электронику, скажет Вам, осталась ли зона нагрева все еще горячей.

В случае перерыва в подаче питания вся информация об установленных параметрах и состояниях индикаторов будет потеряна. Будьте внимательны и осторожны, так как индикатор остаточного тепла больше не будет указывать на горячую зону нагрева.

Если розетка, которой Вы пользуетесь, находится рядом с варочной панелью, будьте внимательны и осторожны, чтобы шнур варочной панели не дотрагивался до ее горячей поверхности.

Не храните термочувствительные или воспламеняющиеся материалы (например, моющие средства, аэрозоли) в ящиках или шкафах под встроенной варочной панелью.

Не следует использовать варочную поверхность как место для хранения или как рабочий стол.

**Внимание!** Никогда не смотрите непосредственно на свет, испускаемый галогеновой зоной нагрева.

При приготовлении блюд с маслами или жирами никогда не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку имеется опасность пожара.

При приготовлении пищи на варочной панели никогда не пользуйтесь посудой из пластмассы или алюминиевой фольги. При высокой температуре такая посуда может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность.

Нельзя допускать контакта сахара (в твердом или жидком виде) или пластмассы с горячей поверхностью варочной панели. При остывании стеклокерамической плиты на ней могут появиться трещины или разломы. Если сахар или пластмасса случайно соприкоснулись с горячей варочной панелью, ее не следует выключать, а остатки сахара или пластмассы необходимо удалить скребком, пока они еще теплые. Защищайте руки от ожогов.

Чтобы не поцарапать поверхность стеклокерамической варочной панели, пользуйтесь кастрюлями и сковородами только с плоским дном без острых краев.

Стеклокерамическая варочная поверхность устойчива к высоким температурам. Ни холод, ни тепло не могут повредить ей. Избегайте падения чего-либо на панель. Точечные удары, например от падения солонки, могут привести к появлению трещин.

Если у варочной панели дефектная поверхность, это может привести к тому, что выкипающая пища будет проникать через панель и вступать в контакт с электрическими частями прибора.

Если на поверхности варочной панели появились трещины, панель следует немедленно выключить. Отключите панель от сети и обратитесь в сервисный центр.

Выполняйте инструкции по уходу и очистке для стеклокерамических поверхностей. Мы не несем ответственности за неправильное использование прибора.

После использования не забудьте выключить прибор.

### **Безопасность при очистке**

Во время очистки не следует включать никаких нагревательных элементов. Убедитесь, что зоны нагрева уже достаточно остыли (дождитесь, пока погаснет лампочка индикатора остаточного тепла), чтобы не было опасности получить ожог.

Всегда держите стеклокерамическую поверхность чистой.

По причинам электробезопасности не следует пользоваться для очистки варочной панели очистителями с подаваемым под давлением паром или воздухом.

### **Утилизация**

Утилизируйте упаковочные материалы и старые приборы в соответствии с принятыми правилами. Соблюдайте национальные и региональные правила и обозначения материалов (по разделению материалов, сбору отходов). Информацию о местонахождении пунктов по сбору отходов Вы можете получить в местном муниципалитете.



#### **Стоп!**

Этот символ указывает на серьезную опасность получить травму. Это указание всегда следует соблюдать.



#### **Внимание!**

Это символ, указывающий на информацию, несоблюдение которой может привести к опасности для человека и/или к значительным повреждениям. Это указание о безопасности всегда следует соблюдать.



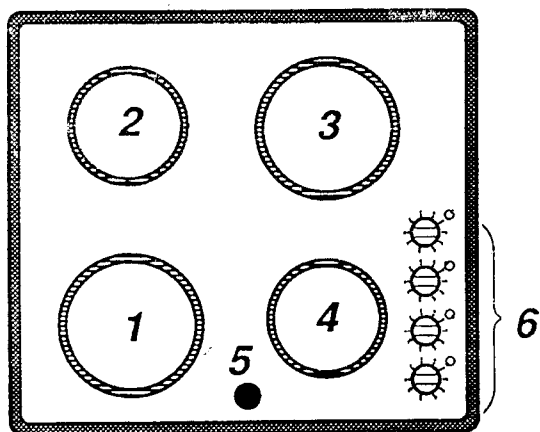
#### **Примечание**

Этот символ указывает на информацию о важных подробностях, касающихся использования данного бытового прибора. Несоблюдение этих рекомендаций может привести к неисправности.

## Встраиваемая стеклокерамическая варочная панель

### Описание варочной панели

Зона нагрева      Стеклокерамическая плита



- 1 Зона нагрева  
диаметр 180 мм, мощность 1800 Вт
- 2 Зона нагрева  
диаметр 145 мм, мощность 1200 Вт
- 3 Зона нагрева  
диаметр 180 мм, мощность 1800 Вт
- 4 Зона нагрева  
диаметр 145 мм, мощность 1200 Вт
- 5 Индикаторы остаточного тепла
- 6 Регуляторы зон нагрева

## Перед первым использованием

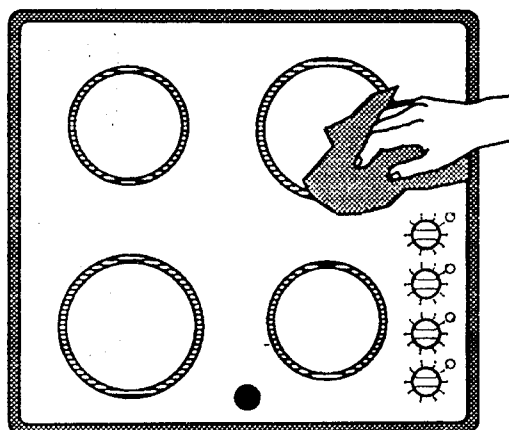
### Первоначальная очистка

Прежде, чем приступить к использованию варочной поверхности, ее следует очистить, чтобы удалить все следы технологического загрязнения.

Промойте стеклокерамическую поверхность и рамку горячей водой и нейтральным моющим средством и вытрите насухо.

### Первоначальный нагрев

Чтобы проверить работу зон нагрева, включите каждую из них на непродолжительное время.



## Зоны нагрева

### Стеклокерамическая варочная поверхность

Варочная поверхность изготовлена из стеклокерамики. Эта поверхность не имеет пор и нечувствительна к быстрым изменениям температуры. Поскольку стеклокерамическая поверхность практически не проводит тепло, рядом с работающей зоной нагрева будет холодная поверхность, поэтому кастрюли и другую посуду можно передвигать из горячей зоны в холодную.

При включении зоны нагрева нагреватели могут издавать короткий жужжащий звук. Это нормальное явление, которое пройдет, когда зона нагрева прогреется.



Держите все предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластмассу, алюминиевую фольгу подальше от варочной поверхности.

При приготовлении пищи или напитков, содержащих сахар, будьте внимательны и осторожны. Если сахар попадет на стеклокерамическую поверхность, его необходимо немедленно удалить с поверхности, **пока он горячий**, и начисто вытереть, чтобы избежать ее повреждения.

### Включение варочных зон и регулирование нагрева

Управление варочной панелью осуществляется с помощью четырех регуляторов, расположенных в правой части варочной поверхности. Вы можете задать мощность нагрева каждой варочной зоны в диапазоне от 1 до 12. Для включения варочной зоны соответствующий регулятор нужно повернуть вправо до позиции, соответствующей выбранной мощности нагрева. Позиция 12 соответствует максимальной мощности нагрева, позиция 1 - минимальной. Если регулятор находится в положении 0, соответствующая зона нагрева выключена.

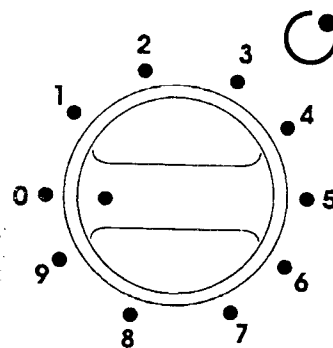
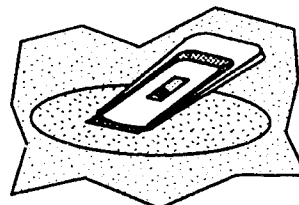
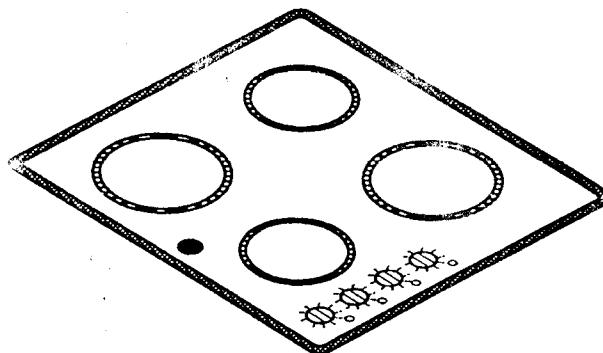
### Выключение

Чтобы выключить зону нагрева, поверните регулятор в положение 0 (выключено).

### Индикаторы остаточного тепла

Если температура поверхности зоны нагрева превышает 60°C, загорается соответствующий индикатор остаточного тепла. Когда зона нагрева выключается, эта индикация остается до тех пор, пока температура не упадет ниже 60°C.

Будьте внимательны, когда сковорода или кастрюля остается на зоне нагрева. Индикатор остаточного тепла этой зоны может выключиться, хотя поверхность нагрева все еще горячая от посуды с горячим содержимым.



**Внимание!** После окончания использования варочной поверхности убедитесь, что все регуляторы варочных зон находятся в положении 0 (выключено)

## Какую посуду следует использовать для варки

### Расход электроэнергии

Для экономии электроэнергии следует:

- использовать посуду для варки и жарения только с плоским гладким дном;
- ставить кастрюли и сковороды на нужное место до того, как будет включена зона нагрева;
- там, где это возможно, накрывать кастрюли и сковороды крышками;
- выключать зону нагрева за несколько минут до окончания тепловой обработки, чтобы использовать остаточное тепло;
- использовать остаточное тепло зоны нагрева для сохранения пищи теплой или для растапливания;
- размещать кастрюли и сковороды по центру зоны нагрева.

### Кастрюли и сковороды

Кастрюли и сковороды не должны быть меньше, чем зона нагрева а, предпочтительно, не менее, чем на 10-15 мм больше диаметра зоны нагрева.

Всегда пользуйтесь посудой для варки и жарения с гладким плоским дном.

Дно посуды всегда должно быть чистым и сухим. Накрывайте посуду крышкой.

Смотрите, чтобы дно посуды было гладким и неповрежденным. Дно с задирами и острыми краями будет царапать стеклокерамическую поверхность.

Если передвигать посуду по варочной поверхности, царапины могут также появиться из-за песчинок (появляющихся, например, при мойке овощей) или же из-за задигов и острых кромок на дне посуды.

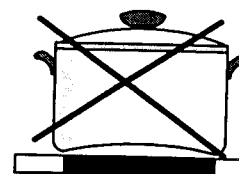
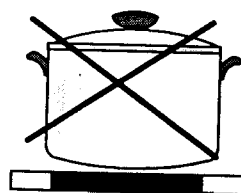
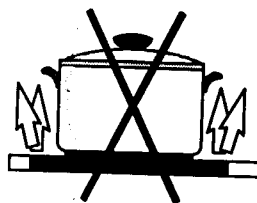
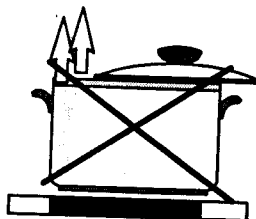
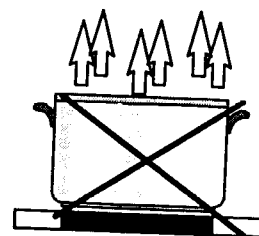
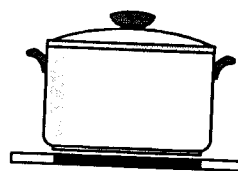
Чтобы избежать царапания или повреждения стеклокерамической варочной поверхности, следует переставлять кастрюли и сковороды на плите, поднимая их, и **не допускать скольжения дна кастрюли по поверхности.**

Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять после себя металлические следы, которое удаляются с трудом или вовсе не удаляются.

Когда кастрюля холодная, ее основание как правило несколько искривляется внутрь примерно на 0,1 - 0,5 мм (является вогнутыми). Дно кастрюли ни в коем случае не должно искривляться наружу (быть выпуклым).

Выполняйте рекомендации фирм-изготовителей посуды. Убедитесь, рекомендуют ли они использовать данную посуду для стеклокерамических варочных панелей.

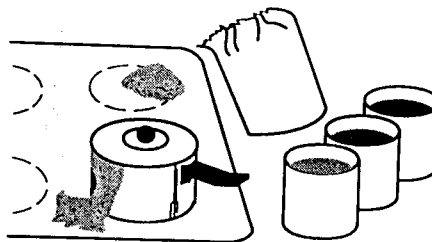
Внимание! Не забудьте выключить прибор после использования.



## Очистка и уход

Перед очисткой убедитесь, что варочная панель холодная и отсоединена от источника электроэнергии.

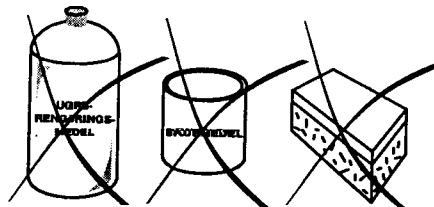
Внимание! Никогда не пользуйтесь для чистки агрессивными или абразивными средствами, например, аэрозолями для духовок, средствами для удаления пятен или ржавчины, чистящими порошками или губками с абразивным действием.



В универсамах, в магазинах электротоваров, в аптеках и в бакалейных лавках имеются такие специальные чистящие средства и скребки для стеклокерамических варочных панелей.

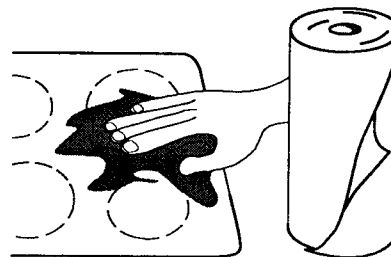
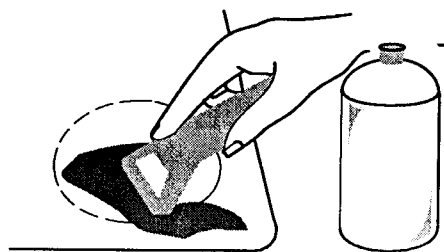
### Очистка после каждого использования

- **Незначительные непригоревшие загрязнения** можно стереть влажной тряпочкой.
- **Пригоревшие пятна** следует удалять скребком. После этого протрите стеклокерамическую варочную панель влажной тряпочкой и специальным средством для чистки стеклокерамики.



### Удаление пятен

- **Слабые металлические пятна (следы алюминия)** можно удалить с холодной зоны нагрева с помощью чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.
- **Сахарные сиропы, пищевые продукты с большим содержанием сахара, пластмассу или кухонную фольгу** следует удалять немедленно с помощью скребка. Если загрязнения такого рода не удалить немедленно, это может привести к неустраняемому повреждению стеклокерамической поверхности. После остывания поверхности вытрите ее влажной тряпочкой и средством для стеклокерамических варочных панелей.
- Прежде, чем использовать на стеклокерамической поверхности какое-либо чистящее средство, убедитесь в наличии рекомендаций фирмы-изготовителя по применению этого средства для стеклокерамических варочных панелей.
- Не наносите никаких чистящих средств на горячие зоны нагрева. Перед повторным использованием варочных зон убедитесь, что с них стерты все остатки чистящих средств.



### Особые проблемы

.. если химическое чистящее средство не подходит	Посмотрите, может быть более эффективно использование скребка.
.. если появились темные пятна	Если использование скребка или чистящего средства для нержавеющей стали не дало удовлетворительных результатов, наиболее вероятно, что декоративная поверхность была обработана неподходящими чистящими средствами или повреждена шершавым дном кастрюль. Это не влияет на эффективность варочной поверхности.
.. если на зонах нагрева появились металлические пятна	Использовались кастрюли и сковороды с неподходящим дном или неподходящие чистящие средства. Такие пятна можно удалить только с помощью чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали, прилагая значительные усилия.
.. если на поверхности появились царапины или неровности	Эти дефекты поверхности, вызванные соскабливанием или расплавлением различных веществ на зонах нагрева, удалить нельзя. Они не будут влиять на эффективность Вашей варочной поверхности.

**Мы не несем ответственности за неправильный уход за поверхностью керамической варочной панели!**

## Что делать, если ...

### Первая помощь при неисправностях

Если возникла неисправность, это, возможно, результат небольшой ошибки, которую Вы можете исправить сами пользуясь следующими заметками.

Не выполняйте самостоятельно никаких других работ, если изложенные ниже сведения не помогут Вам справиться с конкретной проблемой.

Внимание! Ремонт данного прибора должен производиться только специалистами. Неправильно выполненные ремонтные работы могут привести к значительной опасности для пользователя. Если Вам нужно произвести ремонт, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

### Что я должен делать, если...

#### ... при нагреве зоны слышится жужжащий звук?

- Это не неисправность. Звук прекратится, когда зона нагрева прогреется.

#### ... на зоне нагрева появились выпуклые пятна?

- Это не результат изменений в материале, а остатки пригоревшей пищи, которые не удалялись регулярно. Они не влияют на функционирование или долговечность стеклокерамической варочной панели.

#### ... зоны нагрева не действуют?

Проверьте

- включен ли прибор,
  - включена ли соответствующая зона нагрева;
  - установлен ли уровень мощности зоны нагрева на нужное значение;
  - не выключились ли предохранители в доме (в распределительном шкафу);
- Если предохранители повторно отключаются, вызовите электромонтера.

Если Вы обращаетесь в сервисный центр для устранения одной из перечисленных проблем, которую Вы могли бы устранить сами, или в результате неправильной эксплуатации прибора, визит специалиста не будет бесплатным даже во время действия гарантии.

Внимание! Если при включении система управления по какой-либо причине не функционирует, следует вынуть вилку из розетки или вывинтить соответствующий предохранитель и обратиться в сервисный центр.

Если на поверхности варочной панели появились какие-либо разрывы или трещины, панель следует немедленно выключить. Отсоедините прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.

### Важно!

Сервисному центру необходимо предоставить следующие сведения:

Тип .....  
Модель .....  
Номер изделия (Prod-nr).....  
Серийный номер (Serie).....

Все эти сведения можно найти на табличке с техническими данными.

## Технические характеристики

### ЕНР 601

#### Размеры варочной панели:

длина:	572 мм
глубина:	502 мм
высота:	42 мм

#### Размеры монтажного проёма:

длина:	560 мм
глубина:	490 мм

Напряжение:	230 В ~ , 50 Гц
Общая мощность:	6,0 кВт

Мы оставляем за собой право вносить изменения в технические характеристики.

Осмотрите прибор на наличие каких-либо повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки! В случае повреждения прибора, немедленно обратитесь к поставщику.

Упаковочный материал должен быть надлежащим образом утилизирован.

Держите упаковочный материал подальше от детей и утилизируйте его, учитывая должным образом экологические требования.

## Распаковка и проверка

Прибор должен устанавливать только квалифицированный электрик.

Во время установки и при выполнении работ по обслуживанию прибор должен быть отключен от источника электропитания. Отключите предохранитель или силовой выключатель. Необходимо точно следовать общепринятым правилам работы с электрическими бытовыми приборами.

Поврежденные варочные панели с трещинами и разломами в стеклокерамической поверхности не следует подсоединять к источнику электроэнергии.

## Инструкции по установке

### Установка в кухонную столешницу

Электробезопасность прибора должна обеспечиваться правильной установкой.

Защита от случайного контакта с электрическими элементами и электрическая безопасность должны обеспечиваться правильной установкой прибора в стандартный подходящий монтажный шкаф. Это также относится к нижней металлической части корпуса прибора. Она не должна быть легко доступна даже при установке на некотором расстоянии от стены.



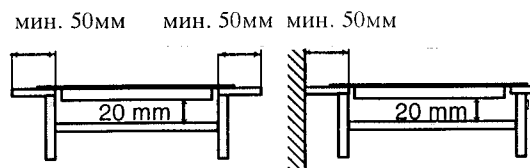
Мебель, в которую производится встраивание, следует устанавливать и закреплять так, чтобы ее нельзя было опрокинуть.

### Установочные размеры

Проём для встраивания должен соответствовать стандартным размерам. Всю необходимую информацию можно найти на эскизе с размерами.

- Промежуток между нижней поверхностью варочной панели и деталями мебели под ней должен быть не менее **20 мм**.
- Боковой промежуток между боковыми краями варочной панели и мебели, в которую производится встраивание, должен быть не менее **50 мм**, а расстояние между задними краями должно быть не менее **50 мм**.

**Данный прибор соответствует типу Y (IEC 335-2-6) в отношении пожаробезопасности. Только приборы этого типа можно устанавливать рядом со шкафами или стенами.**



## Установка

1. Сделайте вырез в столешнице в соответствии с показанными размерами (рис. 1). (Пилите точно по нарисованной линии.)
2. Зафиксируйте панель в соответствии с рис. 2. Положение А следует использовать для привинчивания пружин фиксаторов (рис. 1).

**Важно.** Винт следует закрутить в столешницу так, как показано на рисунке.

Избегайте перезатягивания. Не пользуйтесь электрическими или пневматическими отвертками, если только они не имеют регулируемую силу затягивания (тогда установите ее на 1 - 1,1 Нм).

3. Проверьте правильность установки и полноту контакта уплотнителя.
4. Поместите стеклокерамическую варочную панель в вырез.

## Снятие стеклокерамической варочной панели

1. Отсоедините прибор от электропитания.
2. Вытолкните панель снизу вверх.

Встроенные приборы можно устанавливать в мебель, изготовленную из воспламеняемых материалов. Однако, для этого необходимо чтобы все детали, направляющие и т.п., боковые панели, которые попадают в пространство под зонами нагрева, были сделаны из невоспламеняемых материалов.

Минимальные размеры этого пространства: ширина 550 мм, высота 20 мм от нижней стороны варочной панели, глубина 60 мм от задней стороны для столешниц глубиной 600 мм. Стены и потолки над варочной поверхностью из воспламеняемого материала следует оборудовать покрытием, устойчивым в отношении огня в соответствии действующими требованиями пожарной безопасности.

**Внимание!** Изготовитель не несет ответственности за монтаж или демонтаж изделия (как при установке, так и при возникновении необходимости демонтажа изделия из кухонной мебели для проведения ремонта или технического обслуживания). На неисправности, вызванные неправильным монтажом или демонтажом изделия, гарантия не распространяется.

## Электрическое подключение

Прежде, чем подсоединять прибор, проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке с техническими данными, то есть, номинальное напряжение прибора, соответствовало напряжению сети электропитания в месте подключения. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности корпуса стеклокерамической варочной панели.

Рис. 1

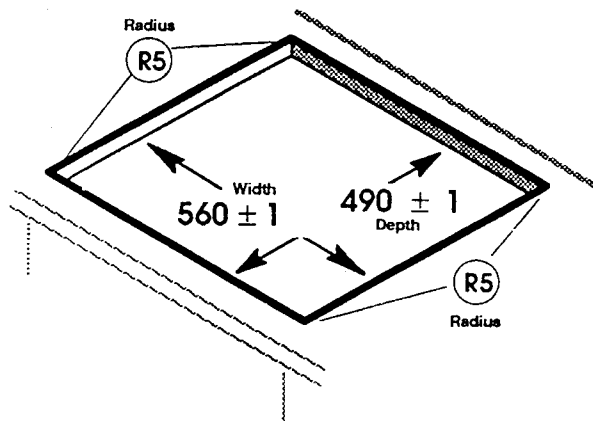
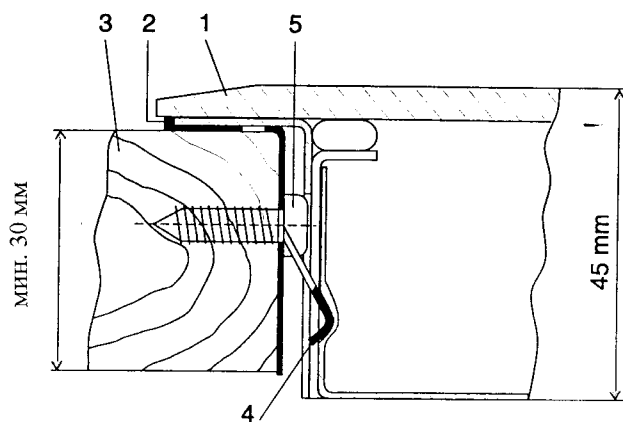


Рис. 2



- 1 Стеклокерамическая панель
- 2 Уплотнительная лента
- 3 Столешница
- 4 Пружина фиксатора
- 5 Винты

Подсоединение стеклокерамической варочной панели к сети должно производиться с помощью соединительного кабеля. Подсоединение должно выполняться таким образом, чтобы было можно разъединить все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм, с помощью, например, силового выключателя или плавкого предохранителя.

Удалите с варочной поверхности все защитные пленки.

После подсоединения к источнику электропитания все зоны нагрева следует кратковременно включить одну за другой на максимальную мощность, чтобы проверить их работоспособность.