Thinking of you
Electrolux

TY58TSICN

RU ПОВЕРХНОСТЬ КОНТАКТНОЙ ЖАРКИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....11
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....14
6. УХОД И ОЧИСТКА....17
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....18
8. УСТАНОВКА....20
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....24

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.
Добро пожаловать в Electrolux!
На нашем веб-сайте вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Оставление на приборе 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.
- ВНИМАНИЕ: ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на прибор металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите нагревательный элемент прибора его ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ: Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

ВНИМАНИЕ!
Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью 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.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора, производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

2.6 Сервис

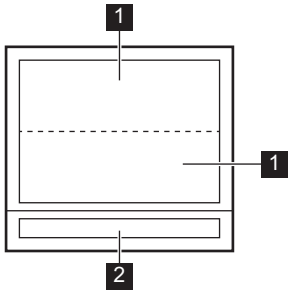
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Важнейшие особенности вашего прибора

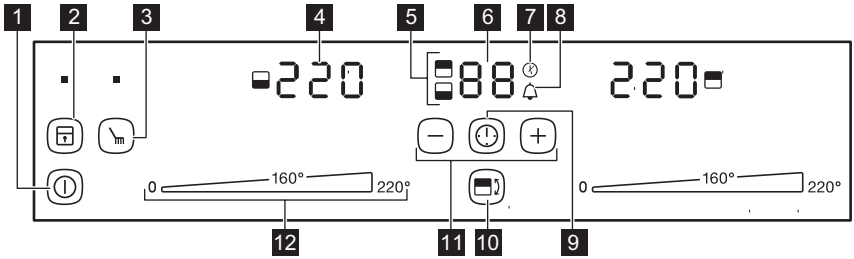
- Поверхность прибора состоит из двух слоев нержавеющей стали, между которыми находится слой из алюминия. Она обладает высокой теплоемкостью, что позволяет избежать резкого падения температуры (когда, например, вы готовите мясо, только что вынутое из холодильника).
- Каждая поверхность Теппан Яаки уникальна, потому что они производятся вручную и шлифуются специалистами по шлифовке. Различия в шлифовке являются нормальным явлением и никоим образом не создают неудобств в ходе работы прибора. Чем больше вы готовите на гриле, тем более ценной выглядит поверхность.
- Канавка по периметру:
  - Уменьшает температуру в точке контакта с поверхностью, на которую устанавливается прибор, и позволяет устанавливать варочную панель на кухонных столешницах различных типов.
  - Частично компенсирует расширение нагретой варочной панели благодаря ее вырезам.
  - Задерживает мелкие остатки пищи и жидкости, которые можно легко удалить после приготовления.
- Термостат с отображением значения температуры позволяет поддерживать постоянную температуру. Это позволяет предотвратить перегрев продуктов и позволяет осуществлять приготовление с малым количеством жиров, что сохраняет пищевую ценность продуктов.
- Продукты готовятся непосредственно на варочной панели, будь то с жиром или без жира. Также имеется возможность приготовления в кастрюлях или сковородах.
- Поверхность гриля нагревается до температуры 180°C примерно за 4 минуты. Температура поверхности гриля падает с 180°C до 100°C приблизительно за 25 минут, и до 60°C – приблизительно за 60 минут.
- Всегда предварительно разогревайте варочную панель перед тем как начать готовить.

3.2 Функциональные элементы варочной панели



1 Конфорка для жарки
2 Панель управления

3.3 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2	🔒	Блокировка / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
3		Очистка	Включение и выключение функции.
4	-	Дисплей температуры	Отображение температуры.
5	-	Индикаторы конфорок для жарки для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
7		CountUp Timer	Подтверждение факта работы функции.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
8		Таймер обратного отсчета / Таймер	Подтверждение факта работы функции.
9	+ / −	-	Увеличение или уменьшение времени.
10		-	Выбор конфорки для жарки.
11		-	Установка режима таймера.
12	-	Линейка управления	Установка температуры.

3.4 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
60 - 220	Конфорка работает.
E + число.	Возникла неисправность.
/ /	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
L	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
-	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.5 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

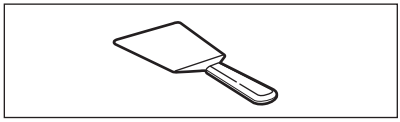
ВНИМАНИЕ!
/ / Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

3.6 Принадлежности

Лопатка (шпатель) TY WS

Эта эргономичная лопатка служит универсальным инструментом для переворачивания продуктов или удаления пригоревших остатков пищи. В комплекте 2 предмета.

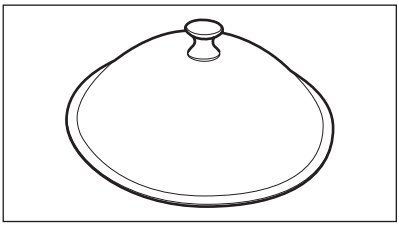


Крышка TY GG24 (255 мм x 140 мм) из нержавеющей стали в форме купола (особая принадлежность)

Крышка в форме купола особенно полезна при приготовлении овощей на

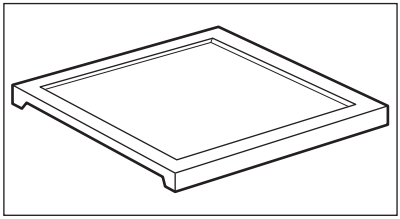
пару, при поддержании приготовленных блюд горячими или при разогреве продуктов, например, риса или лапши. При запекании или жарке под крышкой в форме купола все продукты остаются свежими и хрустящими. В значительной степени уменьшается нежелательный выход пара и брызг.

ВНИМАНИЕ!
Крышка в форме купола может сильно нагреваться. Просим использовать кухонные рукавицы.



Крышка / разделочная доска TY SB58 (B 600/T 605) (особая принадлежность)

Разделочную доску можно устанавливать поверх прибора или конфорки только если они полностью остыли.
Дерево – натуральный продукт. Поэтому может иметь место коробление или образование трещин, а также изменение цвета.



4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Включение или выключение

Коснитесь на 1 секунды ⏻, чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

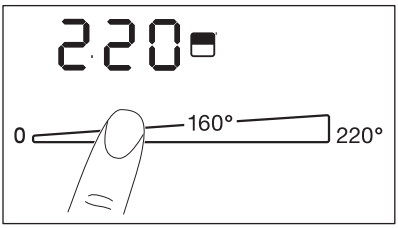
- Выключены все конфорки для жарки.
- После включения прибора не была установлена температура .
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Конфорка не была выключена или не была изменена температура. Через 90 минут высвечивается значок [-] и прибор выключается. Перед следующим использованием установите конфорку на [0].

4.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.

Дисплей мигает, пока температура жарки не достигнет значения требуемого значения. Затем будет выдан звуковой сигнал, а на дисплее отобразится значение температуры.



4.4 Таймер

Таймер обратного отсчета
Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки для жарки за один цикл приготовления.

Сначала выберите конфорку для жарки, а затем установите данную функцию. Выбор функции «Таймер» возможен для включенных конфорок для жарки после установки температуры.

Выбор конфорки для жарки.
нажмите на ⊟ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке для жарки. Когда данная функция включена, загорается 🔔.

Для включения этой функции:
нажмите на значок таймера ⊕, чтобы задать время (**00 - 99** в минутах). Когда индикатор конфорки для жарки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени: выберите конфорку для жарки с помощью⊟. Индикатор конфорки для жарки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Изменение текущего времени: выберите конфорку для жарки с помощью⊟. Коснитесь ⊕ или ⊖.

Чтобы выключить эту функцию:
выберите конфорку для жарки с ⊟ и нажмите на ⊖. Прибор производит обратный отсчет оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки для жарки погаснет.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка для жарки выключается.

Отключение звука: коснитесь ⏲.

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).
Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки для жарки.

Выбор конфорки для жарки (если работает больше одной конфорки для жарки): нажмите на ⊟ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке для жарки. Когда данная функция включена, загорается 🔔.

Для включения этой функции:
коснитесь ⏲. При этом символ 🔔 погаснет, а символ ⏱ загорится.

Просмотр длительности работы конфорки для жарки: выберите конфорку для жарки с помощью⊟. Индикатор конфорки для жарки начнет быстро мигать. На дисплей будет выведено значение длительности работы данной конфорки. В течение первой минуты на дисплее будет отображаться время в секундах. После первой минуты на дисплее будет отображаться время в минутах.

Чтобы выключить эту функцию:
выберите конфорку для жарки с ⊟ и нажмите на ⊕. При этом символ ⏱ погаснет, а символ 🔔 загорится.

Сброс функции: коснитесь ⊖. Начнется обратный отсчет времени до **00**.

При одновременной работе двух функций таймера на дисплее сначала отображается функция CountUp Timer.

Таймер
Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда прибор включен, а конфорки для жарки не используются (на дисплее температуры при этом появится значок).

Для включения этой функции:
коснитесь . Коснитесь или таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь .

Данная функция не влияет на работу конфорок для жарки.

4.5 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:
коснитесь . На 4 секунды появится .Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:
коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

4.6 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Для включения функции включите прибор при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите прибор при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:
включите прибор при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите прибор при помощи .

Отмена функции на один цикл приготовления: включите прибор при помощи . Высветится . Коснитесь и удерживайте 4 секунды. **Выберите мощность нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться. После выключения прибора помощи данная функция включается снова.

4.7 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите прибор. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд. Высветится или . Нажмите на таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- – звуковая сигнализация выключена
- – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока прибор не выключится автоматически.

При работе функции звуки слышны только если:

- Вы коснулись
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет

- на панели управления оказался посторонний предмет.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Приготовление блюд при помощи Теппан Яаки

Продукты готовятся непосредственно на варочной поверхности, будь то с маслом или без него. На этом же приборе можно использовать кастрюли и сковороды, но посуда не нагревается на нем так быстро, как на стеклокерамическом или газовом приборе.

Здесь можно готовить или сохранять в подогретом виде гарниры или соусы, находящиеся в сковороде или в кастрюле. Их можно ставить прямо на варочную панель.

Производитель не рекомендует доводить на варочной панели до кипения емкости с большим количеством воды (например, для приготовления спагетти).

Это нормальное явление. Оно не означает, что прибор неисправен.

Не ставьте кухонную посуду на середину варочной панели между двумя конфорками: из-за неровности стыка они могут стоять неустойчиво. Жарка на поверхности стыка двух конфорок может привести к неравномерному подрумяниванию (например, блинов).

5.2 Примеры использования варочной панели

Использование жиров и масел

Если температура слишком высокая, жир начинает дымиться. Такая температура называется «точкой дымления».

Жиры/масла	Макс. температура (°C)	Точка дымления (°C)
Сливочное масло	130	150
Свиной жир	170	200
Говяжий жир	180	210
Оливковое масло	180	200
Подсолнечное масло	200	220
Ореховое масло	200	235
Кокосовое масло	200	240

Всегда предварительно разогревайте прибор.

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Рыбы и моллюски	140 – 160	Предварительно разогрейте прибор
Филе лосося	160	8 минут, перевернуть через 4 минуты.
Большие креветки (очищенные)	140	6 минут, перевернуть через 3 минуты.
Акульи стейки, около 2,5 см толщиной	160	10 минут, перевернуть через 5 минут.
Обжаренный в муке морской язык (на сливочном масле)	140	8 минут, перевернуть через 4 минуты, сначала светлой стороной.
Филе камбалы	140	6 минут, перевернуть через 3 минуты.
Телятина	140 – 180	Предварительно разогрейте прибор
Котлеты из телятины	180	10 минут, перевернуть через 5 минут.
Стейки из телятины, толщина 4 см	160	10 минут, перевернуть через 5 минут.
Стейки из телятины, толщина 3-4 см	160	6 минут, перевернуть через 3 минуты.
Эскалопы из телятины, натуральные	180	5 минут, перевернуть через 2,5 минуты.
Фрикасе из телятины в белом соусе	180	6 минут, перевернуть через 3 минуты. Полоски мяса не должны слипаться.
Говядина	160 – 180	Предварительно разогрейте прибор
Говяжий стейк блю, очень слабо прожаренный	180	2 минуты, перевернуть через 1 минуту.
Говяжий стейк блю, с кровью	180	6 минут, перевернуть через 3 минуты.
Ростбиф розовый, средней прожаренности	180	8 минут, перевернуть через 2 минуты.

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Ростбиф, хорошо прожаренный	180	8 минут, перевернуть через 4 минуты. Без жира время жарки увеличивается приблизительно на 20%.
Гамбургер	160	6-8 минут, перевернуть через 3-4 минуты.
Стейк «Шатобриан»	160, затем 100	Обжарьте мясо в масле со всех сторон (переворачивайте только когда мясо перестанет прилипать к сковороде). Завершите приготовление, дожарив на одной стороне 10 минут при 100°C.
Свинина	160 – 180	Предварительно разогрейте прибор
Медальоны из свинины	160	8 минут, перевернуть через 4 минуты (в зависимости от толщины).
Стейки из свинины	180	8 минут, перевернуть через 4 минуты.
Эскалопы из свинины	160	6 минут, перевернуть через 3 минуты.
Свиная грудинка	160	8-10 минут, много раз переворачивать.
Свинина на шпажках	160	6-8 минут, хорошо обжарить со всех сторон.
Баранина	160 – 180	Предварительно разогрейте прибор
Котлеты из баранины	180	10 минут, перевернуть через 5 минут.
Филе из баранины	160	10 минут, перевернуть через 5 минут. Обжаривать филе с обоих сторон.
Стейки из баранины	160	6-8 минут, перевернуть через 3-4 минуты.
Птица	140 – 160	Предварительно разогрейте прибор

Приготавливаемое блюдо	Температура (°C)	Время/Советы
Куриные грудки	140	8-10 минут, перевернуть через 4-5 минут.
Грудинка индейки, полосками	160	6 минут при этом постоянно переворачивать.
Сосиски	160	Предварительно разогрейте прибор
Глазунья	140	Предварительно разогрейте прибор
Блинчики/Омлеты	140 - 160	Предварительно разогрейте прибор
Фрукты	140 - 160	Предварительно разогрейте прибор
Овощи	140 - 160	10-20 минут, много раз переворачивать.
Овощи	140 - 160	10-15 минут под крышкой (перевернуть на середине приготовления).
Приготовление пропаренного риса	140 - 160	10-15 минут, много раз переворачивать.
Приготовление лапши быстрого приготовления	140 - 160	15-20 минут, перевернуть на середине приготовления.

6. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Общая информация

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.

ВНИМАНИЕ!
Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.

6.2 Функция очистки

1. Коснитесь . Каждая конфорка установлена на 80°C. Дисплей мигает, пока температура не достигнет значения 80°C. Панель управления блокируется за исключением кнопки .
2. Когда температура достигнет значения 80°C, будет выдан звуковой сигнал, а панель управления разблокируется.
3. Уложите на конфорки кубики льда (также можно использовать холодную воду). При этом используйте лопатку, чтобы удалить пригоревшие остатки и сдвинуть их в сторону канавки.
4. Вытрите прибор чистой тряпкой.

6.3 Очистка холодного прибора

1. Нанесите на варочную панель обычное средство для очистки и оставьте на 5 минут.
2. Удалите остатки пищи при помощи лопатки.
3. Протрите прибор влажной тряпкой.
4. Вытрите прибор чистой тряпкой.
5. После высыхание прибора протрите варочную панель небольшим количеством растительного масла.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	**Возможная причина**	**Решение**
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор выключается.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается -.	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается L.	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор E загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается E3.	Неверно выполнено подключение к электросети. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается E4.	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического отключения и система защиты конфорок от перегрева.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с прибором. См. Главу «Указания и рекомендации».
Высвечивается E7.	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор E7 загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Перед установкой

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

Серийный номер .....

8.2 Встраиваемый прибор

Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в

мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

В случае, если установка производится на материал, подверженный возгоранию, необходимо строго следовать NIN SEV 1000 и нормативам и положениям о пожарной безопасности Ассоциации кантональных страховщиков от пожара.

8.3 Сетевой шнур

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05V2V2-F T мин. 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

8.4 Подключение к электросети

Установите прибор и подводящие провода с розеткой электропитания. В случае отсутствия розетки электропитания в домашней системе электропитания необходимо установить разъединительное устройство с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм для обеспечения одновременного и всеполюсного отключения от сети электропитания (согласно NIN SEV 1000).

8.5 Установка прокладки в выемку

1. Очистите выемки в столешнице.
2. Нарежьте идущий в комплекте уплотнитель на 4 ленты. Длина лент должна совпадать с длиной выемок.
3. Отрежьте концы лент под углом 45°. Они должны аккуратно разместиться в углах выемок.
4. Уложите ленты в выемки. Не растягивайте полоски. Концы ленты не должны перекрывать друг друга.

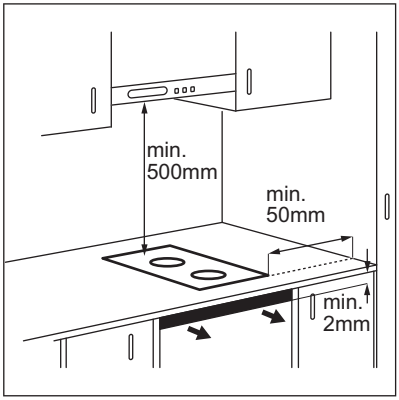
После сборки прибора заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Проверьте, чтобы силиконовый герметик не попал под стеклокерамику.

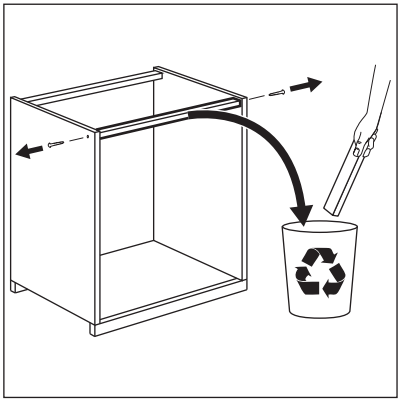
8.6 Установка прокладки

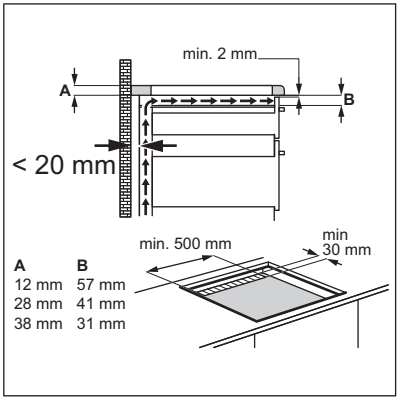
1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приклейте к нижней кромке прибора вдоль края стеклокерамической поверхности уплотняющую ленту. Не растягивайте ленту. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон прибора.
3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
4. Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

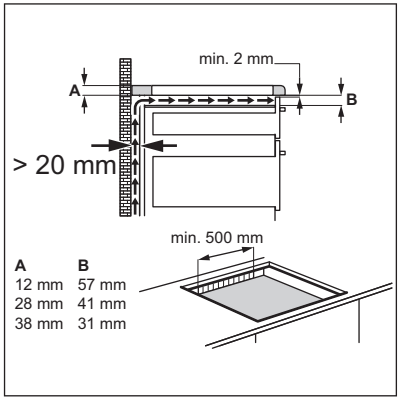
8.7 Сборка

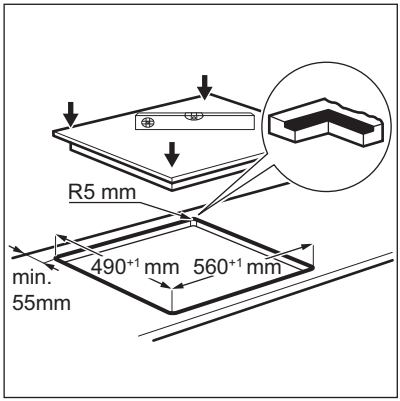
УСТАНОВКА СВЕРХУ

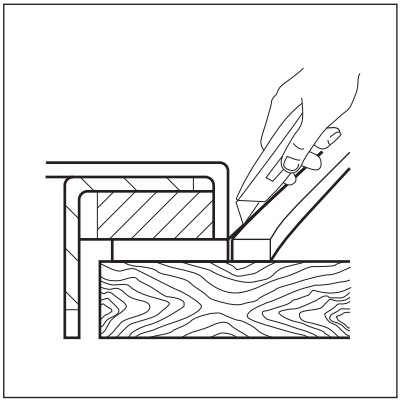


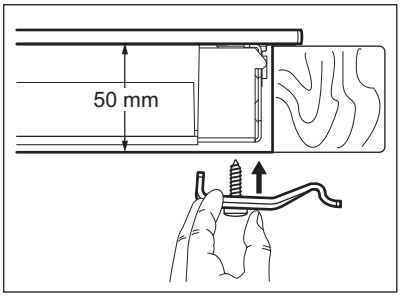


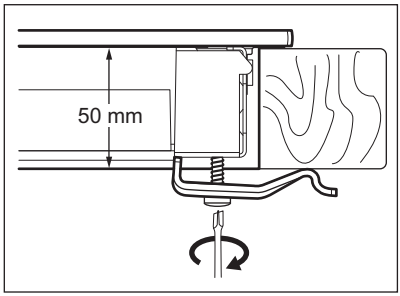


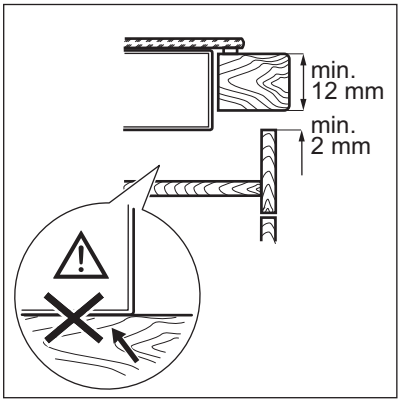


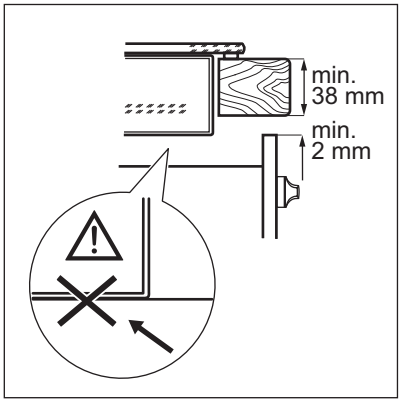




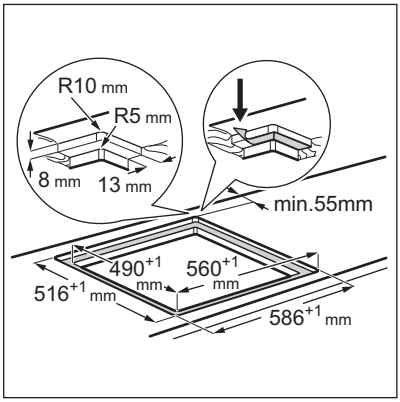


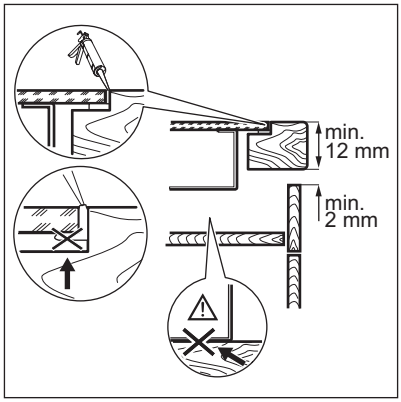


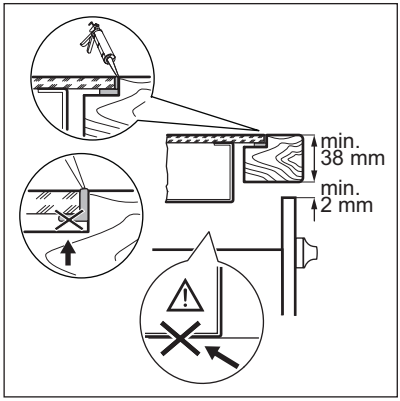




ВСТРАИВАНИЕ







9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель TY58TSICN
Тип 56 TEP 01 AU
Индукционная 5.6 кВт
Серийный № .....
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 941 560 815 03
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
5.6 кВт

9.2 Спецификация конфорок для жарки

Конфорка для жарки	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]
Передняя	2800
Задняя	2800

Мощность конфорок для жарки может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

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 – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Шванден АГ

Зернфлатштрассе, CH-8762 Шванден,

Швейцария

www.electrolux.com/shop



867332495-B-482016

EAC CE