



RU Варочная панель
UK Варильна поверхня

Инструкция по эксплуатации 2
Інструкція 21



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	12
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	13
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	13
8. УСТАНОВКА.....	16
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	18
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	19

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 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 варочной поверхности 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 варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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.

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 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.
- 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.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к 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 кладите на стеклокерамическую поверхность варочной панели горячие крышки сковород.
- 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.
- Стекланную/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 панели.
- 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 дайте 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.

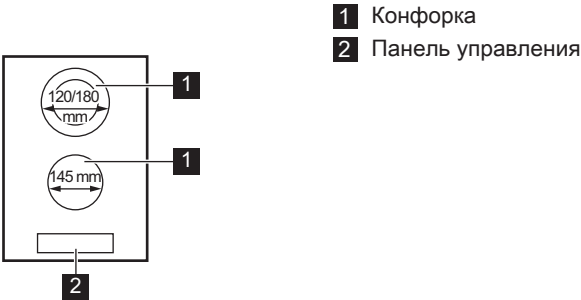
2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

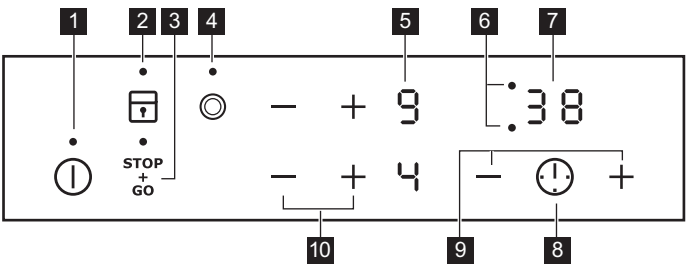
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



3.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сен-сор-ное поле	Описание	Комментарий
1	ⓘ «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒 Блокировка / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	STOP+GO STOP+GO	Включение и выключение функции.

	Сен- сор- ное поле	Описание	Комментарий
4		-	Включение и выключение внешнего контура.
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		-	Выбор конфорки
9		-	Увеличение или уменьшение времени.
10		-	Установка мощности нагрева.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Выполняется функция STOP+GO.
 + число.	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.4 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

4.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы
включить или выключить варочную
панель.

4.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически
выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после
включения варочной панели;
- панель управления чем-либо
залита или на ней что-либо
находится дольше десяти секунд
(сковорода, тряпка и т.п.). Выдается
звуковой сигнал, после чего
варочная панель выключается.
Уберите предмет или протрите
панель управления.
- конфорка не была выключена или
не была изменена мощность
нагрева. Через некоторое время
загорается значок , и варочная
панель выключается.

**Соотношение уровня мощности
нагрева и времени работы, после
которого варочная панель
выключается:**

Мощность на- грева	Варочная па- нель отключае- тся через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

4.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить
мощность нагрева. Нажмите на ,
чтобы уменьшить мощность нагрева.
Нажмите одновременно на  и ,
чтобы выключить конфорку.

4.4 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность
нагрева под размер кухонной посуды.

Используйте сенсорное поле: 

Включение внешнего контура:

коснитесь любого сенсорного поля.
Загорится индикатор.

Выключение внешнего контура:

нажимайте на сенсорное поле, пока
индикатор не погаснет.

4.5 Таймер

Таймер обратного отсчета

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

Сначала задайте ступень нагрева
нужной конфорки, а затем выберите
функцию.

Выбор конфорки: коснитесь

несколько раз до тех пор, пока не
загорится индикатор,
соответствующий необходимой
конфорке.

Включение функции или изменение

текущего времени: коснитесь  или
 таймера, чтобы установить время
(от 00 до 99 минут). Когда индикатор
конфорки начинает медленно мигать,
запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью .
Индикатор конфорки начнет быстро
мигать. На дисплее отобразится
оставшееся до конца отсчета время.

Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с  и коснитесь —. Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинается мигать «00». Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки для жарки не используются. На дисплее отображается ступень нагрева .

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.

4.6 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции ступень нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения этой функции:

коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

4.7 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 варочной панели выключается и эта функция.

4.8 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи . Высветится . Коснитесь и удерживайте  4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

5.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.

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

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удалите пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения 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 варочную поверхность и менее чем за 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Подается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность подает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ① 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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.	Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.	
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Высвечивается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите варочную поверхность и снова включите ее.
Высвечивается  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ E6 .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель.

7.2 Если решение найти не удастся...

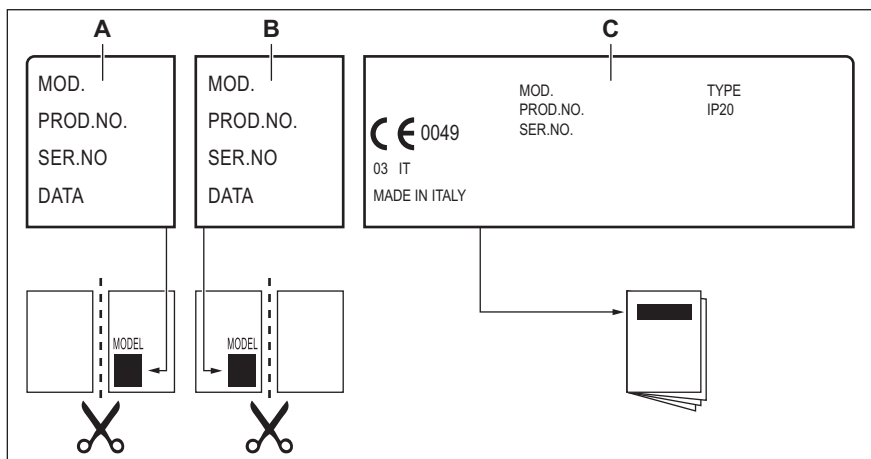
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в

углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась 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.

7.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



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

- C.** Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Номер изделия
(PNC)

Серийный
номер

8.1 Перед установкой

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

Название
модели

8.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

8.3 Сетевой шнур

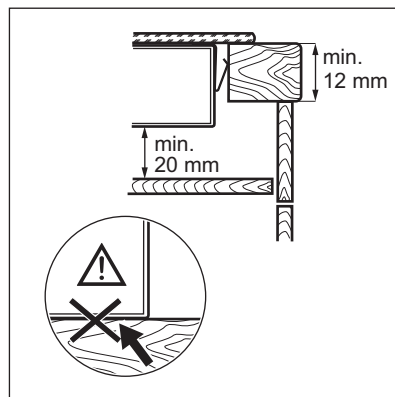
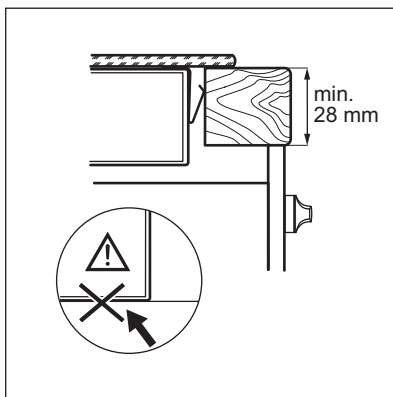
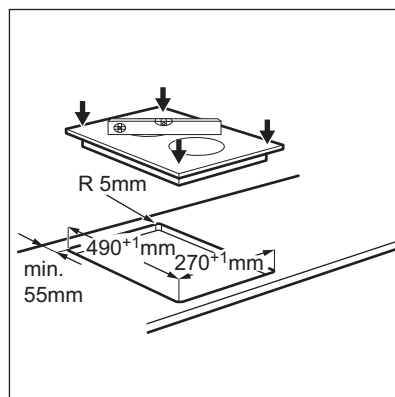
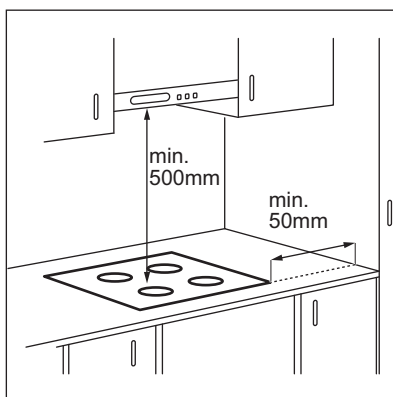
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05V2V2-F T мин. 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

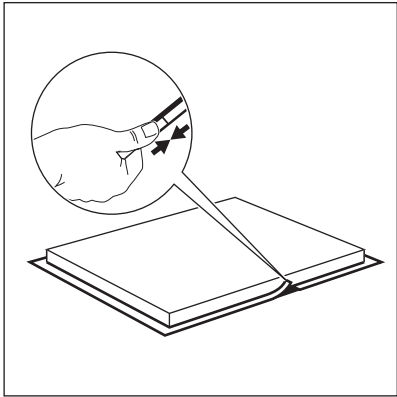
8.4 Установка прокладки

1. Очистите область выреза столешницы.

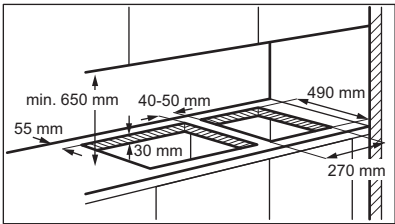
8.5 Сборка

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





8.6 Установка более одной варочной панели



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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Спецификация конфорок

Конфорока	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки, [мм]
Передняя средняя	1200	145
Задняя средняя	700 / 1700	120 / 180

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду,

размеры которой не превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		ENH93320NK
Тип варочной поверхности		Встраиваемая варочная поверхность
Число конфорок		2
Технология нагрева		Излучающий нагреватель
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя средняя	14,5 см
	Задняя средняя	18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя средняя	205,3 Вт·ч/кг
	Задняя средняя	182,7 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob)		194 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . 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 Италия С.п.А.,
Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),
Италия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	22
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	24
3. ОПИС ВИРОБУ.....	26
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	28
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	30
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	31
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	32
8. УСТАНОВКА.....	34
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	36
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	36

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Якщо склокерамічна або скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть 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. Установіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх

не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і враження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої сковорідки на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.

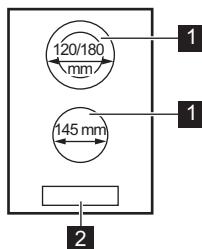
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



2.5 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

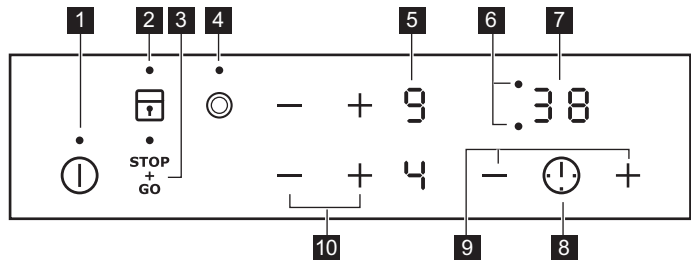
2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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.)

- 1 Зона нагрівання
- 2 Панель керування

3.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сен-сорна кноп-ка	Функція	Коментар
1	ⓘ	ВКЛ/ВИМК Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Замок / Пристрій захи-сту від доступу дітей Блокування та розблокування панелі керування.
3	STOP + GO	STOP+GO Увімкнення та вимкнення функції.
4	🌀	- Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.
5	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання Показує, для якої зони встановлюється час.
7	-	Дисплей таймера Показує час у хвилинах.
8	🕒	- Вибір зони нагрівання.
9	+ / -	- Збільшення або зменшення тривало-сті.
10	+ / -	- Установлення ступеня нагрівання.

3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.

Дисплей	Опис
	Зона нагрівання працює.
	Увімкнено функцію STOP+GO.
+ цифра	Виникла несправність.
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
	Функція Замок /Пристрій захисту від доступу дітей працює.
	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.

3.4 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків від залишкового тепла.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

4.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання.

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
, 1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

4.3 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть і , щоб вимкнути зону нагрівання.

4.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець

Поверхню, на якій ви готуєте, можна налаштувати згідно з розміром посуду.

Натисніть сенсорну кнопку: 

Увімкнення зовнішнього кільця:

торкніться сенсорної кнопки.

Загорається символ.

Вимкнення зовнішнього кільця:

торкайтеся сенсорної кнопки, доки не вимкнеться індикатор.

4.5 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Вибір зони нагрівання: торкніться

кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію або змінити

час: торкніться  або  таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання

за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться

. Щоб встановити час, торкніться 

або  на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.

Щоб вимкнути звуковий сигнал,

торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.6 STOP+GO

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути функцію: торкніться



. Загорається . Загорається

Щоб вимкнути функцію: торкніться



. Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.7 Замок

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться



 загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться

 Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.8 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою .

Загорається . Торкніться та утримуйте  впродовж 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Посуд



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

5.2 Приклади застосування



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
 - 1	Підтримуйте готові страви теплими.	за не-обхідно-сті	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.

Ступінь на- грівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикаделек, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за не- обхідно- сті	Через половину заданого часу переверніть.
7 - 8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтесь розчином води з оцтом та витріть

скляну поверхню вологою ганчіркою.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP+GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ❶ чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається ввімкнути зовнішнє кільце.		Спершу активуйте внутрішній контур.
 На багатофункціональній зоні з'явилася темна ділянка.	Поява темної ділянки є нормою.	
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте як найдалше від панелі керування.
На дисплеї відображається  .	Спрацювала функція автоматичного вимикання.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо  з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E6 .	Друга фаза джерела електроживлення відсутня.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Видаліть запобіжник, почекайте одну хвилину та вставте запобіжник знову.

7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

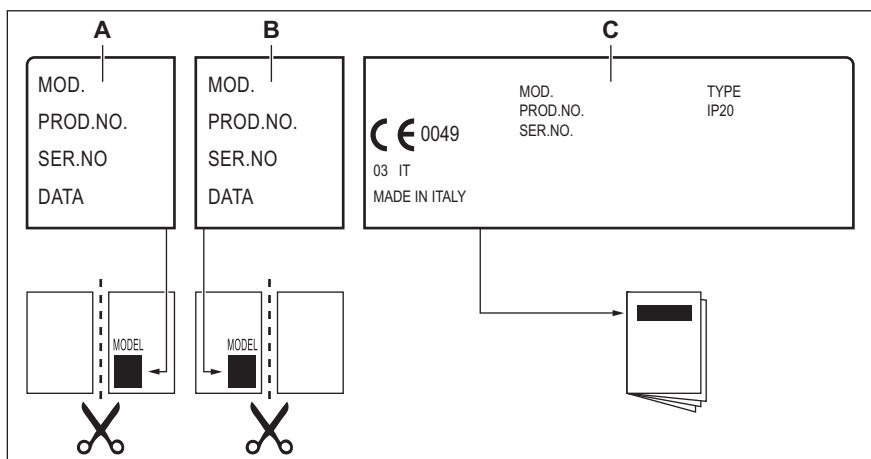
Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також

повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця

буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

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

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



- A.** Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину (якщо застосовується).
- B.** Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину (якщо застосовується).
- C.** Приліпіть на інструкцію з експлуатації.

8. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Перед встановленням

Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Модель

Номер виробу (PNC)

Серійний номер

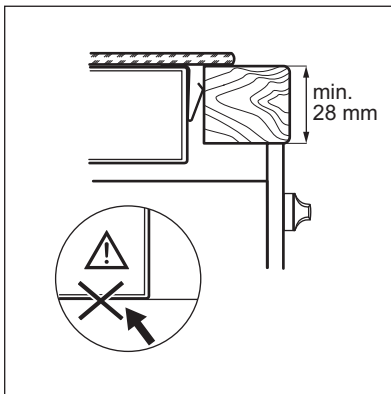
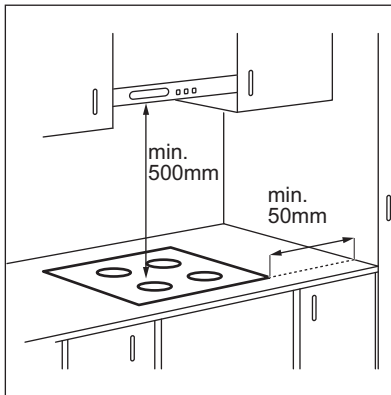
8.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафи та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

8.3 Електричний кабель

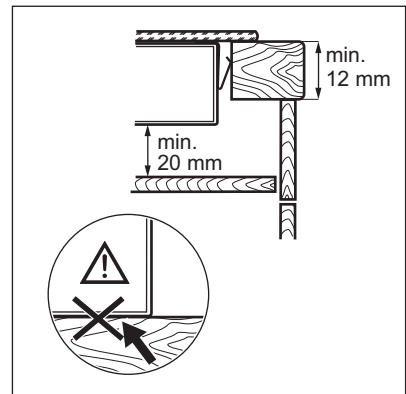
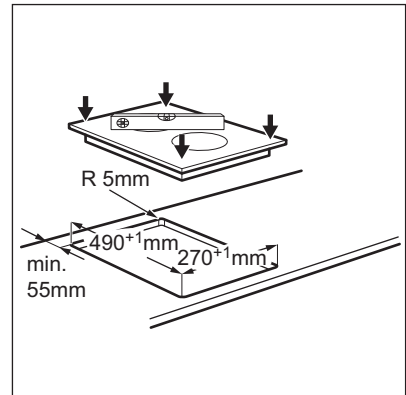
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05V2V2-F T min. 90°C. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

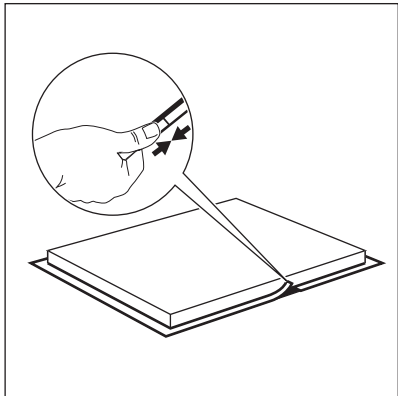
8.5 Складання



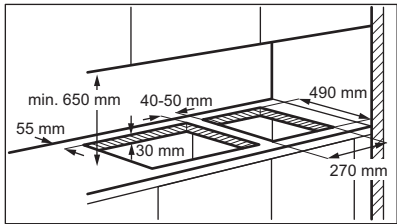
8.4 Приєднання ущільнювача

1. Очистіть робочу поверхню навкруги вирізаного отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить до комплекту, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки знаходяться посередині з одного боку варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів, відрізаючи ущільнювальну стрічку за довжиною.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.





8.6 Установка кількох варильних поверхонь



Якщо декілька 30-сантиметрових варильних поверхонь необхідно встановити в ряд в одному отворі, в наших офіційних сервісних центрах можна придбати комплект для монтажу, до складу якого входять бічна скоба та додаткові ущільнювачі. До комплекту також входять відповідні інструкції з установки.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Діаметр зони нагрівання [мм]
Середня передня	1200	145
Середня задня	700 / 1700	120 / 180

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр зони нагрівання.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту згідно з EU 66/2014

Ідентифікація моделі	ENH93320NK
----------------------	------------

Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		2
Технологія нагріву		Інфрачервоний нагрівач
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Середня передня	14,5 см
	Середня задня	18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Середня передня	205,3 Вт·год/кг
	Середня задня	182,7 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		194,0 Вт·год/кг

EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

www.electrolux.com/shop



867332080-A-402016

