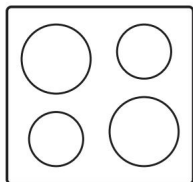




Electrolux



electrolux.com/register



LIL61434C

CS Навод к победам Варна Деска	2
И Касутусюхенд Плиидиплаат	21
Руководство пользователя FR Варочная панель	39
Л.В. Лиетошанас инструкции Плитс	60
LT Наудохимо инструкция Кейтленте	79
PL Инструкция по обучению Плита Гжейна	98
Руководство пользователя RO Plită	118
СК Навод на поуживание Панель Варны	137



Добро пожаловать в Electrolux! Спасибо, что выбрали нашу бытовую технику.



Советы по использованию, брошюры, информация по устранению неполадок, сервисному обслуживанию и ремонту доступны на сайте: www.electrolux.com/support

Возможны изменения.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	39	2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	42
УСТАНОВКА.....	44	4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	45
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	47	5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	47
СОВЕТЫ.....	52	7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	54
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	55	8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	55
ДАННЫЕ.....	57	10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	57
58	11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	59	

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием данного устройства внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, при условии, что они находятся под надлежащим присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанные с ним опасности. Дети младше

Детям в возрасте 8 лет и старше, а также людям с очень серьезными и сложными формами инвалидности следует держать подальше от устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Держите детей и домашних животных подальше от прибора во время его работы и остывания.

- Если прибор оснащен блокировкой от детей, рекомендуется ее активировать.
- Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.

1.2 Общие правила безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для использования кулинарный.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях. в помещении.
- Это устройство можно использовать в офисах.

Номера в отелях, мини-гостиницы, загородные гостевые дома и другие подобные места размещения подходят, если их использование не превышает (средний) уровень домашнего использования.

- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ:** Покидать это место может быть опасно. Нагревание жира или масла на плите без присмотра может привести к пожару.
- Дым свидетельствует о перегреве. Никогда не используйте воду для тушения пламени во время готовки. Выключите прибор и накройте пламя, например, огнеупорным одеялом или крышкой.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор нельзя подключать к электросети с помощью внешнего устройства, такого как таймер, или к цепи, которая регулярно включается/выключается поставщиком электроэнергии.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Короткое время приготовления необходимо постоянно контролировать.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните ничего на варочных поверхностях.

- Металлические предметы, такие как ножи, Вилки, ложки и крышки не следует ставить на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреваться.
- Не используйте прибор до установки его в...

встроенная структура.

- Не используйте воду или пар для очистки устройства.
- После использования всегда выключайте стол. Готовьте, используя регулятор, и не полагайтесь на функцию определения типа контейнера.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Если прибор подключен непосредственно к электросети через распределительную коробку, извлеките предохранитель, чтобы отключить прибор от сети. Во всех случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Если шнур питания поврежден, его необходимо...

Замена производится производителем, авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание любой опасности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только эти устройства

Необходимо использовать защитные кожухи для варочной панели, разработанные или указанные производителем прибора как подходящие в инструкции по эксплуатации, либо защитные кожухи, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка устройства должна производиться только квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм или повреждения имущества.

- Удалите всю упаковку. • Не устанавливайте и не подключайте поврежденное устройство.
 - Внимательно следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору. • Соблюдайте минимально необходимое расстояние от других приборов и элементов. • Всегда будьте внимательны при установке.
Перемещайте устройство осторожно, так как оно тяжелое. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
 - Обработайте все срезы мебели герметиком, чтобы предотвратить образование плесени и набухание.
 - Защитите нижнюю часть прибора от пара и влаги. • Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном. Горячие емкости могут упасть с прибора при открытии двери или окна. • В основании каждого прибора имеются вентиляторы охлаждения. • Если прибор установлен над
- Выдвижной ящик: – Не храните в нем листы бумаги или мелкие кусочки бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы или систему охлаждения.
- Оставьте зазор не менее 2 см между нижней частью прибора и предметами, хранящимися в ящике. • Удалите любую перегородку, установленную в шкафу под прибором.

2.2 Электрическое соединение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск возгорания или поражения электрическим током.

- Все электрические соединения
Эти работы должны выполняться квалифицированным электриком. • Прибор должен быть заземлен. • Перед началом любых работ убедитесь, что прибор отключен от сети. • Убедитесь, что параметры, указанные на паспортной табличке, соответствуют номинальным электрическим характеристикам сети.
- Убедитесь, что устройство установлено правильно. Установлено. Незакрепленные или неправильно подключенные кабели или вилки питания (если применимо) могут привести к перегреву терминала. • Используйте правильный сетевой шнур.
 - Не допускайте запутывания сетевого шнура.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Установите на кабель кольцо для снятия натяжения.
- Убедитесь, что шнур питания или вилка (если имеется) не соприкасаются с горячими поверхностями прибора или горячей посудой при подключении прибора к электрической розетке.
 - Не используйте многорозеточные адаптеры или удлинители. • Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевую вилку (если имеется) или шнур питания. В случае повреждения обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику для замены шнура питания. • Защита от поражения электрическим током токоведущих и изолированных частей должна быть надежно закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было снять без инструментов. • Вставляйте сетевую вилку в розетку только после завершения установки.
- Убедитесь, что розетка доступна после установки. • Если розетка отсоединена, не вставляйте шнур питания.

- Не тяните за шнур питания.

Отключите прибор от сети. Всегда вынимайте вилку прямо из розетки. •

Используйте только соответствующие

разъединительные устройства:

автоматические выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из держателей),

автоматические выключатели дифференциального тока (УЗО) и контакторы. • Электроустановка должна включать разъединительное устройство, позволяющее отключать прибор от сети на всех полюсах. Ширина контактного зазора разъединительного устройства должна составлять не менее 3 мм.

2.3 Использование



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм, ожогов или поражения электрическим током.

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора.

- Перед первым использованием удалите упаковку, этикетки и защитные пленки (если применимо).

- Убедитесь, что вентиляционные

отверстия закрыты.

не имеют препятствий.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. • Выключайте конфорки

после каждого использования. • Не ставьте

столовые приборы или

крышки от кастрюль на конфорки. Они могут сильно нагреться.

- Не используйте прибор мокрыми руками или в местах контакта с водой. • Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.

- Если поверхность устройства треснула, немедленно отключите его от сети, чтобы избежать поражения

электрическим током. • Пользователи кардиостимуляторов должны избегать их.

- Во время работы прибора держитесь на

расстоянии не менее 30 см от индукционных конфорок. • При помещении продуктов

в горячее масло возможно разбрызгивание. • Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и сковородой, если это не указано

производителем прибора.

- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для данного устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагревании жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления пищи держите огонь или горячие предметы подальше от жиров и масел. • Пары от очень горячего масла могут вызвать самовозгорание. • Использованное масло может загореться.



Остатки пищи могут вызвать возгорание при более низкой температуре, чем при использовании нового масла.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или над прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск повреждения устройства.

- Не оставляйте горячие емкости на панели управления, чтобы избежать ожогов. • Не ставьте горячие крышки от кастрюль на стеклянную поверхность варочной панели. • Не допускайте полного испарения содержимого емкостей. •

Будьте осторожны, чтобы не уронить кастрюлю.

Не ставьте предметы или емкости на прибор. Это может повредить поверхность. • Не включайте конфорки с пустой емкостью или без емкости. • Чугунная посуда или посуда с поврежденным дном могут поцарапать стеклянные и керамические поверхности. Всегда поднимайте такие предметы, когда перемещаете их на варочной панели.

2.4 Техническое обслуживание и чистка

- Регулярно чистите прибор, чтобы поддерживать покрытие в хорошем состоянии. • Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.

- Протирайте прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные чистящие средства. Не используйте абразивные средства, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы, если это не указано в инструкции.

2.5 Сервис

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

Что касается лампы(ла) внутри данного изделия и сменных ламп, продаваемых отдельно: эти лампы рассчитаны на работу в экстремальных условиях, характерных для бытовой техники, например, в...

Эти индикаторы не учитывают температуру, вибрацию, влажность и другие факторы; они предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. Они не предназначены для использования в других областях и не подходят для освещения помещений в жилых домах.

2.6 Утилизация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск травмы или удущья.

- Обратитесь в свой муниципальный департамент по вопросам. Знайте, как утилизировать прибор. • Отключите прибор от сети. • Отрежьте шнур питания заподлицо с прибором и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к главам, посвященным безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели ознакомьтесь с информацией на паспортной табличке, расположенной ниже. Паспортная табличка находится на нижней части варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Встраиваемые варочные панели можно вводить в эксплуатацию только после установки в одобренную и подходящую мебель и столешницы.

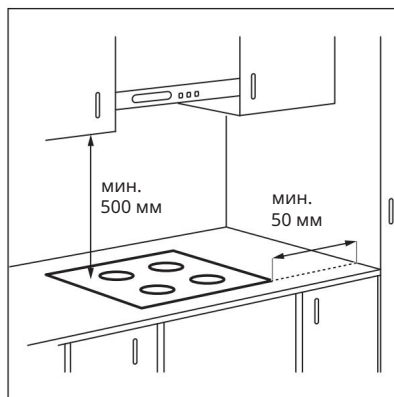
3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром и защитной вилкой; ее можно использовать только с розеткой на 16 А с предохранителем. • Для замены поврежденного сетевого шнура используйте следующий тип шнура: H05V2V2-F, который поддерживает

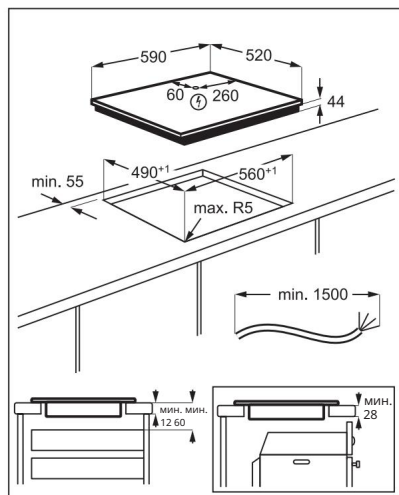
Минимальная температура 90°C. Диаметр отдельного кабеля должен составлять не менее 1,5 мм². Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замена соединительного кабеля должна производиться только квалифицированным электриком.

3.4 Сборка

Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжку, обратитесь к инструкции по установке вытяжки, чтобы узнать минимальное расстояние между приборами.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, то вентиляция от варочной панели может нагревать продукты, хранящиеся в ящике, во время приготовления пищи.



Чтобы посмотреть видеоролик «Как установить индукционную варочную панель Electrolux — установка на столешницу», введите полное название, указанное на изображении ниже.

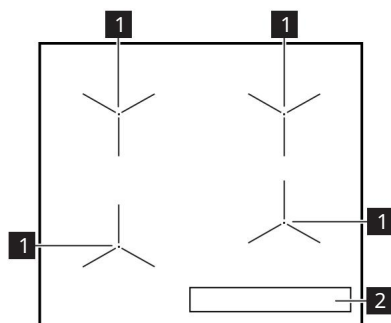


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

Как установить ваш Electrolux
Индукционная варочная панель - установка на столешницу

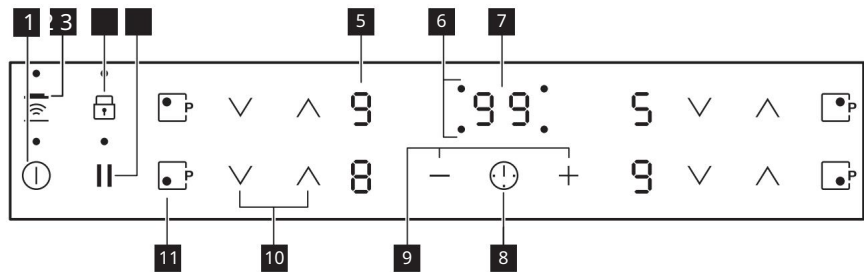
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Планировка кухонных зон



- 1 индукционная варочная зона
- 2 панель управления

4.2 Настройка панели управления



Сенсорные кнопки позволяют управлять устройством. Дисплеи, индикаторные лампочки и Звуковые сигналы указывают на то, какие функции активированы.

Трогать чувствительный	Функция	Комментарий
1		В работе/Остановлено Чтобы включить и выключить варочную панель.
2		Hob2Hood Для активации и деактивации ручного режима функции.
3		Ключи/устройство замка безопасность детей Чтобы заблокировать или разблокировать коммуникационный баннер заказ.
4		Перерыв Для активации и деактивации функции.
5	-	Индикатор уровня приготовления ее Для обозначения степени прожарки.
6	-	Индикаторы таймера Zo приготовление яиц Для указания области, к которой относится продолжительность. выбрано.
7	-	Отображение таймера Для обозначения продолжительности — в минутах.
8		- Для выбора зоны приготовления пищи.
9		- Увеличить или уменьшить продолжительность.
10		- Для выбора уровня приготовления.
11		PowerBoost Для активации функции.

4.3 Отображение уровня приготовления

Отображать	Описание
	Кухонная зона отключена.
	Зона приготовления пищи активирована. Точка указывает на то, что уровень приготовления изменился вдвое.

Отображать	Описание
	Функция паузы активирована.
	Включено автоматическое повышение температуры.
	Функция PowerBoost включена.
 + число	Произошла неисправность.
	Система управления OptiHeat (трехуровневый индикатор остаточного тепла): продолжение приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Активировано блокирующее устройство / устройство защиты от детей.
	Контейнер неподходящий или слишком маленький, либо на кухонной поверхности нет контейнера.
	Включено автоматическое выключение.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к главам, посвященным безопасности.

5.1 Активация и деактивация

Нажмите и  удерживайте в течение 1 секунды, чтобы включить или выключить варочную панель.

5.2 Автоматическое отключение

Эта функция автоматически отключает варочную панель, если:

- Все конфорки отключены. • Вы не можете отрегулировать уровень нагрева после включения варочной панели.
- Вы пролили что-то или поставили предмет на панель управления более чем на 10 секунд (сковороду, тряпку и т. д.). Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Уберите предмет или очистите панель управления. • Варочная панель перегревается (например,

(когда пустая емкость нагревается). Дайте рабочей поверхности остыть, прежде чем снова использовать плиту.

- Вы использовали неподходящую посуду. Загорается соответствующий символ, и конфорка автоматически отключается через 2 минуты.

- Вы не отключаете зону

Не меняйте уровень нагрева. Через несколько мгновений загорится индикатор, и варочная панель выключится.

Зависимость между уровнем нагрева и временем, по истечении которого варочная панель выключается:

Уровень нагрева. Варочная панель выключается через

 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6-9	1,5 часа

5.3 Использование зон приготовления пищи

Поместите сковороду в центр желаемой зоны приготовления. Индукционные зоны автоматически подстраиваются под диаметр дна сковороды.



Для оптимальной теплопередачи используйте сковороду с диаметром дна, аналогичным диаметру конфорки (т.е., максимальному значению диаметра сковороды, указанному в разделе «Технические характеристики» > «Характеристики конфорки»). Убедитесь, что посуда совместима с индукционными плитами. Дополнительную информацию о типах посуды см. в разделе «Советы».

5.4 Уровень сложности приготовления

Нажмите, чтобы увеличить уровень приготовления.

Нажмите, чтобы уменьшить уровень приготовления.
Нажмите одновременно.

на и отключить эту область кулинарии.

5.5 Система управления OptiHeat (трехуровневый индикатор остаточного тепла)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

/ свет включен, существует риск ожогов из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки генерируют необходимый нагрев непосредственно в дно посуды. Керамическая поверхность нагревается от посуды.

Индикаторы загораются, когда конфорка нагрета. Они показывают уровень остаточного тепла конфорок, которые вы используете в данный момент:

- продолжать готовить,

- сохранять тепло,

- остаточное тепло.

Индикатор также может загораться: • для соседних зон приготовления пищи, даже если вы их не используете, • когда горячие емкости ставятся на холодную зону приготовления пищи.

- когда варочная панель выключена
Но зона приготовления пищи все еще горячая.

Индикатор гаснет, когда рабочая зона остывает.

5.6 Автоматическое повышение температуры. Эта

функция позволяет достичь выбранного уровня приготовления за более короткое время. Функция активирует максимальный уровень приготовления на определенный период, а затем возвращается к выбранному уровню.



Для активации этой функции зона приготовления пищи должна быть холодной.

Для активации функции конфорки: немедленно нажмите кнопку (загорится (загорается). (индикатор). Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не отобразится выбранный уровень приготовления. Через 3 секунды индикатор загорится.

Чтобы отключить эту функцию: нажмите .

5.7 PowerBoost

Эта функция позволяет увеличить мощность индукционных конфорок.

Эта функция может быть активирована для индукционной варочной панели только на ограниченное время. По истечении этого времени индукционная варочная панель автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.



См. главу «Технические характеристики».

Для активации функции конфорки: нажмите загорается.

Чтобы отключить эту функцию: нажмите

Или

5.8 Таймер

- Таймер обратного отсчета.

С помощью этой функции вы можете установить продолжительность одного сеанса приготовления пищи.

Сначала выберите уровень нагрева конфорки, затем настройте функцию.

Чтобы выбрать конфорку:

Нажимайте несколько раз, пока не появится индикатор конфорки.

Для активации функции или изменения

Продолжительность: Нажмите кнопку таймера, чтобы установить продолжительность (от 0 до 99 минут). Когда индикатор зоны приготовления начнет мигать, начнется обратный отсчет. начинать.

Чтобы увидеть оставшееся время: нажмите кнопку для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся время.

Чтобы отключить эту функцию: нажмите

чтобы выбрать конфорку, затем

Нажмите кнопку. Обратный отсчет продолжается до 00. Индикатор зоны приготовления пищи исчезает.



Когда обратный отсчет закончится, раздастся звуковой сигнал и замигает цифра 00. Кухонная зона отключена.

Чтобы отключить звуковой сигнал: нажмите



- Таймер. Эту

функцию можно использовать, когда варочная панель включена, но конфорки не активированы. На дисплее уровня приготовления отображается...



Для активации функции нажмите кнопку

Нажмите кнопку, а затем кнопку таймера, чтобы установить продолжительность. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал и замигает цифра 00.

Чтобы отключить звуковой сигнал: нажмите



Чтобы отключить эту функцию: нажмите



Затем нажмите . Обратный отсчет продолжается до 00.



Эта функция не влияет на работу конфорок.

5.9 Пауза

Эта функция выбирает самый низкий уровень нагрева для всех активированных конфорок.

Во время выполнения функции все остальные символы на панели управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции таймера.

1. Для активации функции: нажмите

трогать . ||



Отображается сообщение. Уровень приготовления снижен до 1.

2. Чтобы отключить функцию, нажмите

на . ||

Отображается предыдущая настройка уровня приготовления.

5.10 Ключи от замков

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвратит случайное изменение настроек уровня приготовления.

Сначала отрегулируйте уровень приготовления.

Для активации функции нажмите .



Отображается в течение 4 секунд. Таймер остается активным.

Чтобы отключить эту функцию: нажмите



Подсвечивается предыдущий уровень приготовления.



При выключении варочной панели эта функция также деактивируется.

5.11 Устройство защиты от детей. Эта функция

помогает предотвратить непреднамеренное использование варочной панели.

Для активации функции: активируйте таблицу

Приготовление пищи с помощью . Не выбирайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте 4 секунды.

 Загорится индикатор. Выключите варочную панель, нажав .



Чтобы отключить функцию: активируйте

Варочная панель с . Не выбирайте

Регулировка уровня приготовления не требуется.

Нажмите и удерживайте кнопку в течение 4 секунд. Индикатор загорится. Выключите варочную панель, нажав кнопку.

Чтобы отключить эту функцию во время приготовления пищи: активируйте варочную панель с помощью

 .  Загорится индикатор. Нажмите и удерживайте в течение 4 секунд. Установите уровень приготовления в течение 10 секунд. Теперь вы можете использовать варочную панель. Когда вы

выключите варочную панель, функция снова активируется.  , там

5.12 Управление звуком

(включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Дисплей

загорится, затем погаснет. Нажмите и

удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Дисплей

загорится. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы выбрать один из следующих

-  вариантов: - Звуковые сигналы выключены -
-  Звуковые сигналы включены. Для подтверждения настройки дождитесь автоматического выключения варочной панели.

Если эта функция включена, устройство издает , звуковые сигналы только в следующих случаях:

- Вы нажимаете • Таймер 
- заканчивается • Таймер
- обратного отсчета заканчивается • Вы помещаете предмет на полосу заказа.

5.13 Управление питанием

Если одновременно работают несколько конфорок и потребление электроэнергии превышает допустимый предел, эта функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (подключенными к одной фазе). Варочная панель контролирует уровень нагрева, чтобы защитить предохранители в электросистеме дома.

- Если мощность варочной панели достигнет предела

При достижении максимальной мощности (см. паспортную табличку) мощность конфорок автоматически снижается. При этом всегда приоритет отдается выбранной конфорке. Оставшаяся мощность распределяется между ранее активированными конфорками в обратном порядке выбора.

- Отображение уровня приготовления

Зоны с пониженным уровнем нагрева колеблются между первоначально выбранным уровнем нагрева и пониженным уровнем нагрева.

- Подождите, пока дисплей не погаснет.

Слегка уменьшите или переведите в режим мигания последнюю выбранную конфорку. Конфорки продолжают работать на пониженном уровне мощности. При необходимости отрегулируйте уровень мощности конфорок вручную.

5.14 Hob²Hood

Это современная автоматическая функция, позволяющая подключить варочную панель к конкретной вытяжке. И варочная панель, и вытяжка оснащены инфракрасным коммуникатором. Скорость вентилятора автоматически регулируется в зависимости от выбранного режима приготовления и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вы также можете включить вентилятор вручную с варочной панели.



На большинстве вытяжек система дистанционного управления включена по умолчанию. Если она отключена, включите ее перед использованием функции. Для получения дополнительной информации обратитесь к руководству пользователя вытяжки.

Для использования автоматической функции установите автоматический режим на H1–H6. Варочная панель изначально настроена на H5. Вытяжка реагирует сразу после включения варочной панели. Варочная панель автоматически определяет температуру посуды и регулирует скорость вентилятора.

Автоматические режимы

	Автоматическое освещение что	Кипение (1)	Фритур2)
H0	Остановилось	Остановилось	Остановилось
H1	В действии	Остановка.	
H2 3)	В действии	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	В действии	Выключенный	Скорость вентилятора 1
H4	В действии	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	В действии	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	В действии	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель определяет процесс кипения, и выбирает скорость вентиляции в соответствии с автоматическим режимом.

2) Варочная панель определяет процесс жарки, и выбирает скорость вентиляции в соответствии с автоматическим режимом.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются независимо от температуры.

Переключитесь с автоматического режима 1. Выключите варочную панель.

2. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей включается и выключается.

3. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

4. Нажмите клавишу несколько раз.

пока они не загорятся.

5. Нажмите кнопку таймера.

для выбора автоматического режима.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели управления отключите автоматический режим этой функции.



После завершения приготовления пищи и выключения варочной панели вытяжка может еще некоторое время продолжать работать. Через некоторое время система автоматически отключает вентиляцию и предотвращает ее случайное включение в течение следующих 30 секунд.

Ручная регулировка скорости вентилятора.

Вы также

можете активировать эту функцию вручную. Для этого нажмите кнопку, когда варочная панель включена. Это отключит автоматическую работу функции и позволит вам вручную регулировать скорость вентилятора.

Вентилятор. Нажатие кнопки увеличивает

скорость вентилятора на один уровень. Когда вы достигнете максимальной скорости и снова

нажмете кнопку, скорость вентилятора вернется к 0, тем самым выключив вентилятор вытяжки. Чтобы снова включить вентилятор на скорости 1, нажмите кнопку.



Для активации автоматического режима работы функции выключите, а затем снова включите варочную панель.

Включение подсветки:

Вы можете настроить варочную панель на автоматическое включение подсветки сразу после включения. Для этого установите автоматический режим на H1 – H6.



Подсветка вытяжки гаснет через 2 минуты после выключения варочной панели.

6. СОВЕТЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к главам, посвященным безопасности.

6.1 Контейнеры для приготовления пищи



В индукционных плитах мощное электромагнитное поле очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные плиты с подходящей посудой.

- Чтобы избежать перегрева и улучшить работу зоны, контейнер должен быть как можно толще и ровнее.

- Убедитесь, что нижняя сторона

Перед тем как поставить емкость на варочную поверхность, ее необходимо очистить и высушить.

- Всегда будьте осторожны, не скользите и не трите емкость о края и углы стекла, так как это может привести к сколам или повреждению стеклянной поверхности.

Материалы, из которых изготавливается посуда для приготовления пищи.

- Правильно: чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющей сталь, многослойное основание (одобрено производителем).
 - Неправильно: алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.
- Посуда подходит для индукционных плит, если: • небольшое количество

воды в посуде быстро нагревается на конфорке, установленной на максимальную мощность; • магнит прилипает ко дну посуды.

Размеры кухонной утвари

- Индукционные конфорки

Они автоматически подстраиваются под диаметр основания используемого контейнера. См.

Чтобы узнать правильные размеры посуды, перейдите в раздел «Технические характеристики» > «Характеристики конфорок». Разместите посуду в центре выбранной конфорки.

- Эффективность зоны приготовления зависит от диаметра кастрюли. Для оптимальной теплопередачи используйте кастрюлю с диаметром дна, близким к диаметру зоны приготовления (т. е., максимальным значением диаметра кастрюли, указанным в разделе «Технические характеристики» > «Характеристики зоны приготовления»).

- Контейнер, диаметр которого меньше размера данной зоны приготовления пищи, получает лишь часть энергии, вырабатываемой зоной, что замедляет нагрев.

- Из соображений безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кастрюлю или сковороду большего размера, чем указано в разделе «Характеристики конфорок». Избегайте размещения кастрюль или сковородок рядом с панелью управления во время приготовления пищи. Это может повлиять на работу панели управления или случайно активировать функции варочной панели.



См. главу «Технические характеристики».

6.2 Шумы во время работы



Эти шумы нормальны и не указывают на проблему с прибором. Шум от контейнеров может варьироваться в зависимости от материала контейнеров и уровня мощности.

Шумы, связанные с посудой: •
Треск: посуда изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция). •
Шипение: вы используете конфорку с высокой мощностью, а посуда изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция). • Жужжание: вы используете низкую мощность.

высокая мощность.

Шумы, связанные с варочной панелью: •
Щелчки: срабатывает электрический выключатель. •
Свист, гудение: работает вентилятор. • Ритмичный звук: ощущается движение кастрюли.

6.3 Упрощенное руководство по

приготовлению пищи. Зависимость между уровнем приготовления и энергопотреблением конфорки нелинейна. При повышении уровня приготовления это не пропорционально увеличению энергопотребления. Это означает, что конфорка, работающая на среднем уровне, потребляет менее половины своей мощности.



Данные в таблице приведены исключительно в ознакомительных целях.

Настройки температуры	Использовать для:	Совет	
		Продолжительность (мин)	
 - 1	Поддерживайте приготовленную пищу в теплом состоянии.	при необходимости	Накройте контейнер крышкой.
1 - 2.	Голландский соус; растопить: сливочное масло, шоколад, желатин.	5-25	Периодически помешивайте.
2.	Для придания твердости: омлетам, запеченным яйцам.	10-40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	Варка риса и блюд на основе молочных продуктов, разогрев приготовленной пищи.	25 - 50	Добавьте как минимум в два раза больше воды, чем риса. Во время приготовления молочных блюд постоянно помешивайте.
3. - 4.	Готовьте овощи, рыбу и мясо на пару.	20-45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Следите за количеством воды в процессе.
4. - 5.	Отварной картофель и другие овощи.	20 - 60	Залейте дно резервуара 1-2 см воды. В процессе следите за уровнем воды. Держите крышку резервуара закрытой.
4. - 5.	Готовьте большие порции еды, рагу и супов.	60 - 150	Добавьте до 3 литров жидкости и ингредиентов.
5. - 7	Приготовление: эскалопы, кордон блю из телятины, котлеты, сосиски, печень, ру, яйца, блины, оладьи.	при необходимости	При необходимости переверните.
7 - 8	Жареная еда, картофельные оладьи, стейки, стейки.	5-15	При необходимости переверните.

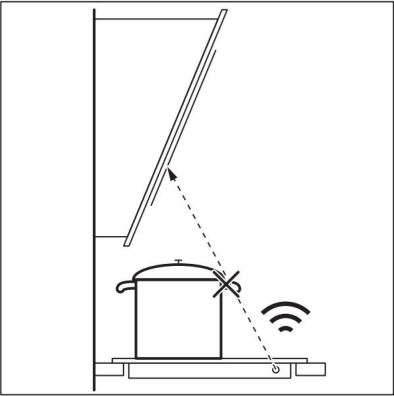
Настройки температуры	Использовать для:	Совет
9	Кипящая вода, варка макарон, обжаривание мяса (гуляш, тушенная говядина), приготовление картофеля фри.	Продолжительность (мин)
 Вскипятите большое количество воды. Функция PowerBoost активирована.		

6.4 Советы по использованию функции Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Защитите облицовку капота от прямых солнечных лучей.
- Не направляйте галогенные лампы на панель управления под капотом.
- Не закрывайте панель управления. Управление варочной панелью.
- Не закрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонного прибора или большой емкостью). См. иллюстрацию.

Изображенный ниже капот показан исключительно в иллюстративных целях.



Другие устройства с дистанционным управлением могут блокировать сигнал. Не используйте устройства такого типа рядом с варочной панелью, когда Hob²Hood активен.

Вытяжки с функцией Hob²Hood. Полный ассортимент вытяжек, совместимых с этой функцией, можно найти на нашем сайте. Вытяжки Electrolux с этой функцией должны иметь маркировку.

символ . 

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к главам, посвященным безопасности.

7.1 Общая информация • Очищайте

- варочную панель после каждого использования.
- Всегда используйте посуду с чистым дном.

- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
 - Используйте чистящее средство
Специально разработан для варочных поверхностей. •
- Всегда используйте скребок, рекомендованный для варочных поверхностей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента для очистки стекла после стандартной процедуры очистки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте ножи или другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

7.2 Чистка варочной панели • Немедленно удаляйте:
расплавленный пластик, полиэтиленовую пленку,
соль и т. д.

Избегайте ставить сахар и сладкие продукты на плиту, так как образующаяся грязь может повредить её. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
Приложите специальный скребок к стеклянной поверхности под углом и перемещайте лезвие скребка, чтобы удалить грязь.

- Удалить, когда таблица содержит
После достаточного охлаждения могут появиться известковый налет, пятна от воды, жирные пятна и блестящий металлический налет. Очистите варочную панель влажной тканью с неабразивным моющим средством.
После чистки протрите варочную панель мягкой тканью. • Для удаления пятен

Для блестящих металлических поверхностей:
используйте раствор воды с добавлением уксуса и протрите стеклянную поверхность тканью.

8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обратитесь к главам, посвященным безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Решение
Вы не можете включить варочную панель или использовать ее функции. нер.	Варочная панель не подключена к источнику питания или подключение выполнено неправильно.	Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к источнику питания.
	Предохранитель перегорел.	Убедитесь, что причиной неисправности является предохранитель. Если предохранители постоянно перегорают, вызовите квалифицированного электрика.
	Вы не отрегулировали уровень приготовления в течение 10 секунд.	Включите варочную панель и отрегулируйте уровень приготовления менее чем за 10 секунд.
	Вы одновременно нажали две или более сенсорных клавиш.	Нажмите одну сенсорную клавишу.
	Функция паузы активирована.	См. раздел «Пауза».

Проблема	Возможная причина	Решение
	На панели управления имеются пятна от воды или жира.	Очистите панель управления.
Постоянно раздается звуковой сигнал.	Электрическое соединение выполнено неправильно.	Отключите прибор от электросети. Обратитесь к квалифицированному электрику для проверки электроустановки.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. При выключении варочной панели раздается звуковой сигнал.	Вы разместили что-либо на одной или нескольких сенсорных кнопках.	Удалите предмет с сенсорных клавиш.
Варочная панель выключается.	Вы что-то надеваете прикосновение  .	Уберите предмет из зоны, чувствительной к касанию.
Индикатор остаточного тепла не загорается.	Конфорка не нагревается, потому что использовалась недолго или датчик поврежден.	Если помещение уже достаточно нагрелось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Hob²Hood не работает.	Вы закрыли панель управления.	Извлеките устройство из панели управления.
	Вы используете очень большой контейнер, который блокирует сигнал.	Используйте меньшую посуду, измените конфорку или управляйте вытяжкой вручную.
Автоматическое повышение температуры не работает.	Установлен максимальный уровень приготовления.	Максимальный уровень приготовления соответствует мощности функции.
	В этом районе жарко.	Дайте помещению достаточно остыть.
Уровень прожарки колеблется между двумя значениями.	Управление питанием включено.	Обратитесь к главе «Повседневное использование».
Панель управления нагревается на ощупь.	Посуда слишком большая, или вы располагаете её слишком близко к панели управления.	По возможности размещайте большие емкости на задних конфорках.
При нажатии на сенсорные кнопки на оголовье звук не воспроизводится.	Звуковые сигналы отключены.	Включите звуковые сигналы. См. главу «Ежедневное использование».
 отображается.	Сработало устройство защиты от детей или кнопки блокировки.	Обратитесь к главе «Повседневное использование».
 отображается.	В этом районе нет контейнера. Поместите контейнер в этот район.	
	Контейнер не подходит.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. раздел «Советы».
	Диаметр дна емкости для приготовления пищи слишком мал для данной площади.	Используйте контейнеры соответствующих размеров. См. раздел «Технические данные».

Проблема	Возможная причина	Решение
Отопление требует больших затрат время.	Контейнер слишком мал и не вмещает та часть вырабатываемой энергии создано зоной приготовления пищи.	Для оптимальной теплопередачи, использовать контейнер диаметром Дно похоже на дно этой местности. приготовление пищи (т.е. максимальное значение) диаметра контейнера в "Дон-технические характеристики" > > «Характеристика чем зоны приготовления пищи».
 и отображается число.	Произошла ошибка в та-пшеница для выпечки.	Выключите варочную панель и включите его снова Через 30 секунд. Если проблема  повторится, отключите планшет от сети. возможность приготовления пищи через электрическую розетку. Через 30 секунд снова подключите его к сети. Варочная панель. Если проблема не исчезнет. Если у вас возникнут вопросы, пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки клиентов. одобренный.

8.2 Если вы не можете найти решение...

Если вы не можете найти решение

В случае возникновения каких-либо проблем, пожалуйста, свяжитесь со своим дилером. или авторизованный сервисный центр. Вы должны Предоставьте данные, указанные на тарелке. Вывески. Вы также должны обеспечить 3-буквенный код для керамического стекла (расположен в углу стеклянной поверхности) и

Появляется сообщение об ошибке. Убедитесь, что вы правильно используете таблицу. приготовление пищи. Если потребуются вмешательство техника или Услуги продавца не бесплатны, несмотря ни на что. Гарантийный период в процессе. информация о периоде центры гарантийного и послепродажного обслуживания Список авторизованных дилеров указан в гарантийном талоне.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с названием

Модель LIL61434C: Тип
62 B4A 00 AA
Индукционный, 3,65
кВт. Серийный номер.....
Электролюкс

PNC 949 599 150 00
220-240 В, 50-60 Гц
Сделано в: Германии
3,65 кВт



9.2 Характеристики зоны приготовления пищи

Зона приготовления пищи	Номинальная мощность нале (уровень) максимальное приготовление в) [W]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost du максимальная дальность [мин]	Диаметр США прочность на растяжение [мм]
Передний левый	2300	3200	10	125 - 210
Левый защитник	1800	2800	10	145 - 180

Номинальная мощность зоны приготовления (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность действия PowerBoost [мин]	Диаметр растягивающего инструмента [мм]
Передний правый	1400	2500	4
Правая задняя	1800	2800	10
			125 - 145
			145 - 180

Мощность конфорок может варьироваться в зависимости от данных, приведенных в таблице. Это зависит от материала и размеров контейнера.

Для оптимальной теплопередачи и результатов приготовления используйте посуду с диаметром дна, аналогичным указанному на рисунке.

Диаметр зоны приготовления пищи (т.е. максимальный диаметр емкости, указанный в разделе «Технические данные» > «Характеристики зоны приготовления пищи»). Не используйте емкости, диаметр которых превышает диаметр зоны приготовления пищи.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация о продукте в соответствии с правилами экодизайна ЕС

Идентификация модели	L1L61434C	
Тип варочной панели	Встроенная варочная панель	
Количество зон приготовления пищи	4	
Технология отопления	Индукция	
Диаметр круглых зон приготовления пищи (Ø)	Передний левый	21,0 см
	Левый защитник	18,0 см
	Передний правый	14,5 см
	Правая задняя	18,0 см
Энергопотребление на одну конфорку (электрическая плита с электроприводом)	Передний левый	177,0 Вт·ч/кг
	Левый защитник	175,3 Вт·ч/кг
	Передний правый	180,2 Вт·ч/кг
	Правая задняя	174,6 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (электрическая варочная панель с электронным управлением)	176,8 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Электрические бытовые кухонные приборы - Часть 2: Варочные панели - Методы измерения производительности.

10.2 Энергосбережение. Вы можете

экономить энергию при ежедневном приготовлении пищи, следуя приведенным ниже советам.

- При нагревании воды, Используйте только необходимое количество. • По возможности, разместите Всегда закрывайте крышки на емкостях для приготовления пищи.
- Разместите контейнеры прямо в центре зоны приготовления пищи. • Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в теплом состоянии или для ее растопления.

10.3 Информация о продукте, касающаяся энергопотребления и максимального времени, необходимого для достижения соответствующего режима пониженного энергопотребления.

Взвешенное энергопотребление в режиме «выключено»	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое оборудованию для автоматического перехода в соответствующий режим пониженного энергопотребления.	2 мин

11. В ВОПРОСАХ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Перерабатывайте материалы, отмеченные соответствующим символом.

 Поместите упаковку в специально отведенные контейнеры. Помогите защитить окружающую среду и обеспечьте свою безопасность, перерабатывая электротехнические и электронные изделия. Не выбрасывайте бытовую технику.

Этот символ использует  вместе с бытовыми отходами. Отнесите такой предмет в местный центр переработки или свяжитесь с муниципальными службами.

FR Относится только к Франции:



FR
Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

