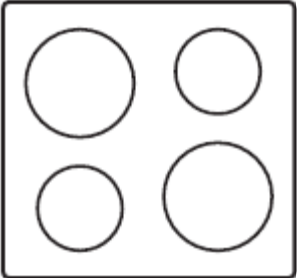




Electrolux



electrolux.com/register



LIT30230C

Руководство пользователя | Варочная панель



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за выбор нашего прибора.



Получите рекомендации по эксплуатации, брошюры, информацию по устранению неполадок, техническому обслуживанию и ремонту:
www.electrolux.com/support

Могут быть изменены без предварительного уведомления.

Содержание

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ...	... 2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ...	... 4
3. УСТАНОВКА...	... 6
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА...	... 9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ...	... 12
6. СОВЕТЫ...	... 13
7. УХОД И ЧИСТКА...	... 14
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК...	... 15
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ...	... 16
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ...	... 16
11. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ...	... 16

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности при любых травмах или повреждениях, возникших в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкции в безопасном доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети младше 8 лет и лица с очень обширными и сложными нарушениями здоровья должны находиться вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Необходимо находиться под присмотром детей, чтобы они не играли с прибором.

- Храните всю упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части становятся горячий во время использования. Держите детей и домашних животных подальше от прибора во время использования и остывания.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, оно должно быть активировано.
- Дети не должны проводить чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования одним человеком используйте в помещении.
- Это устройство может использоваться в офисах, гостиничных номерах для гостей, номерах типа "постель и завтрак", фермерских гостевых домах и других аналогичные помещения, где такое использование не превышает (средний) уровень бытового использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следует соблюдать осторожность, не прикасаясь к нагревательным элементам.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию.
- Дым является признаком перегрева. Никогда не используйте воду для тушения огня при приготовлении пищи. Выключите прибор и прикройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Питание прибора не должно осуществляться через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер, или подключен к электрической цепи, которая регулярно включается и выключается с помощью утилиты.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен осуществляться под наблюдением. А за процессом кратковременного приготовления необходимо постоянно наблюдать .
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните продукты на варочных поверхностях.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность варочной панели, поскольку на них может попасть Горячий.
- Не используйте прибор до его установки во встроенное устройство конструкция.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- После использования выключите варочную панель с помощью кнопки управления и не полагайтесь на датчик формы.
- Если на стеклокерамической поверхности есть трещины, выключите прибор и отсоедините его от сети. В если прибор подключен к сети напрямую с помощью распределительной коробки, снимите предохранитель, чтобы отсоединить прибор от источника питания. В любом случае обратитесь в авторизованный Сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить с помощью производитель, авторизованный сервисный центр или аналогично квалифицированный лица во избежание опасности.
- ВНИМАНИЕ: Используйте только защитные кожухи для варочной панели, разработанные изготовителем прибора для приготовления пищи или указанным изготовителем прибора в инструкции по эксплуатации в качестве подходящего или встроенного в прибор защитного кожуха варочной панели. использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Устанавливать этот прибор должен только квалифицированный специалист .



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы или повреждения прибора.

Снимите всю упаковку.

Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.

- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборы и агрегаты.

Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибор тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными средствами перчатки и закрытая обувь.

Заделайте разрезанные поверхности корпуса герметиком, чтобы предотвратить попадание влаги разбухание.

Защитите нижнюю часть прибора от пара и влаги.

Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном. Это предотвратит падение с прибора горячей посуды когда дверь или окно открыты.

Каждый прибор оснащен охлаждающими вентиляторами на дне.

Если прибор установлен над выдвижным ящиком:

Не храните мелкие кусочки или листы бумаги, которые можно втянуть внутрь, поскольку они могут повредить вентиляторы или вывести из строя систему охлаждения.

- Соблюдайте расстояние не менее 2 см между нижней частью прибора и деталями, хранящимися в выдвижном ящике.

Снимите все разделительные панели, установленные в корпус под прибором.

2.2 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и поражения электрическим током.

Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением любой операции убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Убедитесь, что параметры на заводская табличка соответствует номинальным электрическим характеристикам сетевого питания источника питания.
- Убедитесь, что прибор установлен правильно. Неплотное и неправильное подключение к электросети сетевой кабель или вилка (если применимо) могут вызвать перегрев клеммы.

Используйте соответствующий сетевой кабель.

Не допускайте, чтобы сетевой кабель запутался.

- Убедитесь, что установлена защита от ударов .
- Используйте зажим для снятия напряжения с кабеля.
- Убедитесь, что сетевой кабель или вилка (если применимо) не прикасайтесь к горячему прибору или горячей посуде, когда вы подключаете прибор к розетке.
- Не используйте адаптеры с несколькими вилками и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить сетевую вилку (если применимо) или сетевой кабель . Обратитесь в наш авторизованный сервисный центр Обратитесь в центр или к электрику для замены поврежденный сетевой кабель.
- Защита от ударов находящихся под напряжением и изолированных Детали должны быть закреплены таким образом, чтобы его нельзя снять без инструментов.
- Подключайте вилку к электросети розетку только в конце установки. Убедитесь, что имеется доступ к после установки подключите вилку к электросети.

- Если сетевая розетка отсоединена, не подключайте сетевую вилку.

Не тяните за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор. Всегда вынимайте вилку из розетки.

Используйте только соответствующие устройства изоляции: линейные защитные выключатели, предохранители (винтового типа предохранители вынуты из держателя), заземление отключения от утечки и контакторы.

Электроустановка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключать прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно иметь контакт ширина отверстия не менее 3 мм.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм, ожогов и поражения электрическим током.

- Не изменяйте спецификацию этого прибор.

Снимите всю упаковку, маркировку и защитную пленку (если применимо) перед первым использованием.

Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Выключайте конфорку после каждого использования.

Не ставьте столовые приборы или крышки от кастрюль на конфорки. Они могут нагреться.

Не используйте прибор мокрыми руками или при контакте с водой.

Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или для хранения.

Если на поверхности прибора есть трещины, немедленно отключите прибор от источника питания. Это для предотвращения поражения электрическим током.

Пользователи с кардиостимулятором должны держаться на расстоянии не менее 30 см от индукционные конфорки во время работы электроприбор.

Когда вы кладете продукты в горячее масло, оно может разбрызгиваться.

- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и посудой, если иное не указано производителем данного прибора.

Используйте только принадлежности, рекомендованные для данного прибора производителем.

ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и взрыва.

- Жиры и масла при нагревании могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Держите огонь или нагретые предметы подальше от жиров и масел когда вы готовите с ними.

Пары, выделяемые очень горячим маслом, могут вызвать самовозгорание.

Использованное масло, которое может содержать остатки пищи, может вызвать возгорание при более низкой температуре, чем при масле, используемое в первый раз.

Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы влажные от легковоспламеняющихся продуктов в, рядом с прибором или на нем.

ВНИМАНИЕ!

Опасность повреждения прибора.

Не ставьте горячую посуду на панель управления .

- Не накрывайте горячую сковороду крышкой на стекло поверхность варочной панели.
- Не допускайте, чтобы посуда выкипела досуха.
- Будьте осторожны, не допускайте попадания на прибор посторонних предметов или посуды . Это может привести к повреждению поверхности.
- Не включайте конфорки с помощью пустая посуда или без посуды.
- Посуда из чугуна или с поврежденное дно может привести к появлению царапин на стеклянной / стеклокерамической посуде. Всегда поднимайте эти поднимайте предметы, когда вам приходится их перемещать на поверхности для приготовления пищи.

2.4 Уход и чистка

Регулярно чистите прибор, чтобы предотвратить повреждение материала поверхности.

Выключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой.

Не распыляйте воду и не готовьте паром для очистите прибор.

Протирайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивную чистку прокладки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервисное обслуживание

Для ремонта прибора обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

Что касается ламп внутри данного изделия и ламп для запасных частей, приобретаемых отдельно: Эти лампы предназначены для работы в экстремальных физических условиях в быту приборы, такие как температура, вибрация, влажность или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии состояние прибора. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для бытовых помещений освещение.

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы или удушья.

- Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.
- Отключите прибор от сети источник питания.
- Обрежьте сетевой электрический кабель рядом с очистите прибор и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

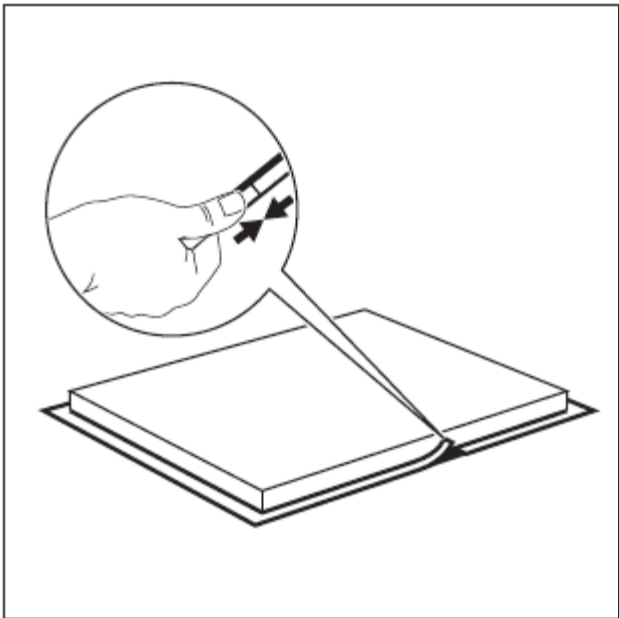
Перед установкой варочной панели запишите приведенную ниже информацию с заводской таблички. заводская табличка находится на нижней части варочной панели.

Серийный номер...

3.2 Встроенные варочные панели

Используйте встроенные варочные панели только после сборки установите варочную панель в соответствующие встроенные блоки и работайте поверхности, соответствующие стандартам.

3.3 Установка уплотнителя

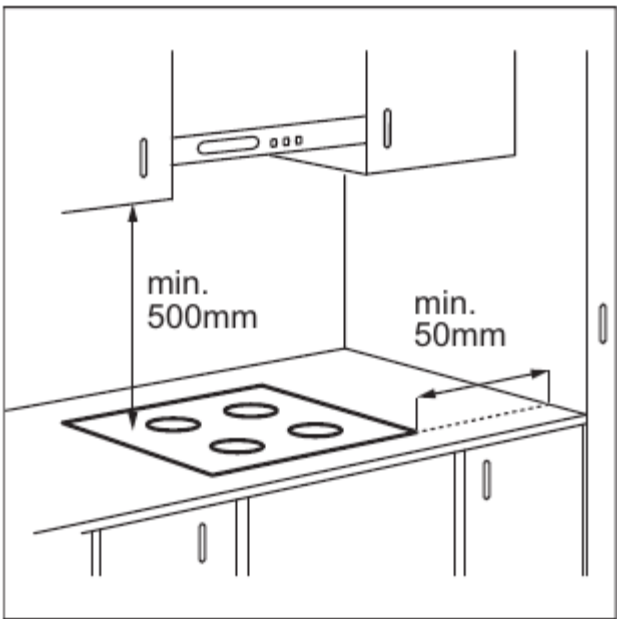


Установка сверху

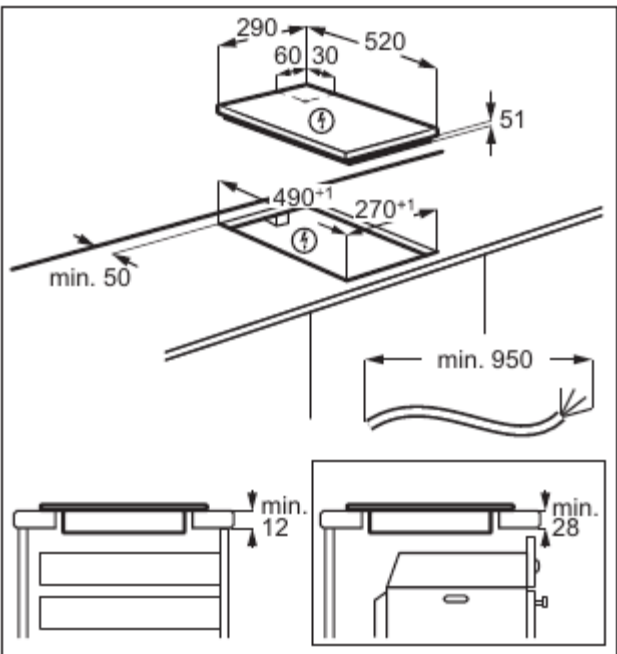
1. Очистите столешницу вокруг выреза область.
2. Прикрепите прилагаемую уплотнительную полосу размером 2x6 мм к нижнему краю варочной панели, вдоль внешнего края стеклокерамики. Не растягивайте ИТ. Убедитесь, что концы уплотнены полосы расположены посередине одной стороны варочной панели.
3. Увеличьте длину на несколько миллиметров, когда будете обрезать уплотнительную полосу.
4. Соедините два конца уплотнительной планки вместе.

3.4 Сборка

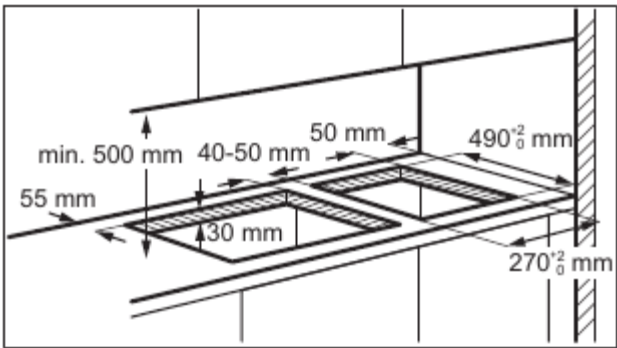
Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжкой, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки для минимального расстояния между Бытовая техника.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентиляция варочной панели может привести к нагреву продуктов хранящихся в выдвижном ящике во время приготовления обработать.



3.5 Установка более чем одной варочной панели



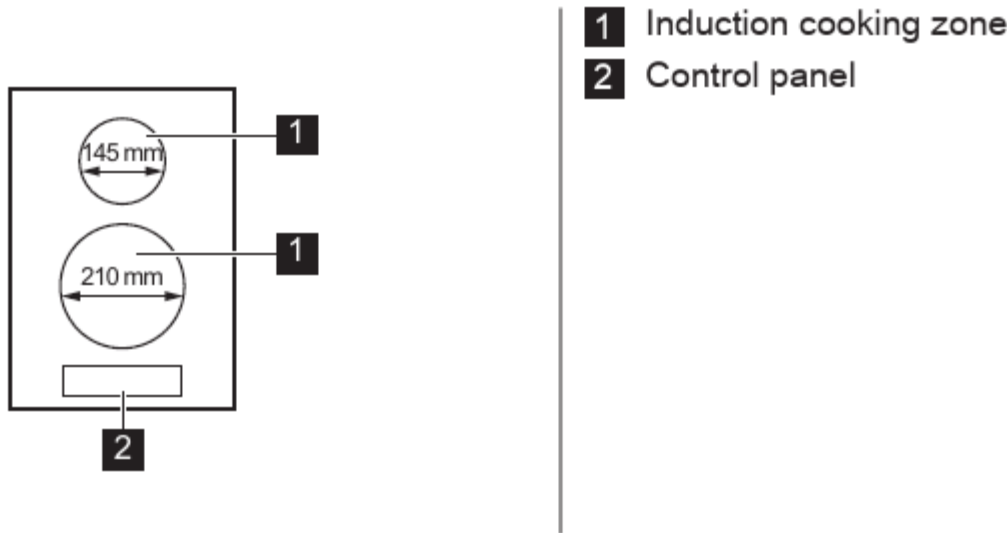
3.6 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с соединительным кабелем.

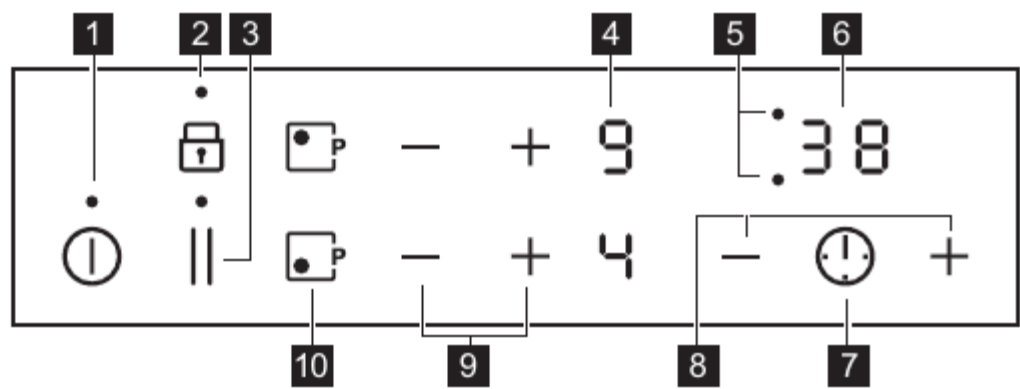
Для замены поврежденного сетевого кабеля используйте тип кабеля: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный Центр. Соединительный кабель может быть заменен только квалифицированным электриком.

4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Схема расположения варочной поверхности.



4.2 Control panel layout



Используйте сенсорные поля для управления прибором. Дисплеи, индикаторы и звуковые сигналы сообщают, какие функции работают.

Сенсорное поле	Функция	Комментарий
	Вкл. / Выкл.	Для включения и выключения варочной панели.
	Блокировка / устройство защиты от детей	Для блокировки / разблокировки панели управления.
	Пауза	Для включения и деактивации функции.
	Дисплей настройки нагрева	Для отображения настройки нагрева.

Поле датчика	Функция	Комментарий
Индикаторы режимов приготовления по таймеру		Чтобы показать, для какой зоны вы установили время.
Дисплей таймера		Для отображения времени в минутах.
		Для выбора зоны приготовления.
		Для увеличения или уменьшения времени.
		Для установки режима нагрева.
PowerBoost		Для активации функции.

4.3 Дисплеи настроек нагрева

ДисплейОписание

	Зона приготовления отключена.
(1) - 9)	Работает конфорка.
	Работает пауза.
(P)	Работает моторная лодка.
E + цифра	Неисправен.
E / E / O	Функция OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжайте готовить / сохраняйте тепло / нагрев.
	Срабатывает блокировка / устройство защиты от детей.
	Неправильная или слишком маленькая посуда или ее вообще нет на конфорке.
	Срабатывает автоматическое отключение.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

Обратитесь к главам по технике безопасности.

5.1 Включение и выключение

Коснитесь в течение 1 секунды, чтобы включить или выключить варочную панель.

5.2 Автоматическое выключение

Эта функция отключает варочную панель автоматически, если:

- все конфорки отключены, вы не устанавливаете режим нагрева после того, как включите варочную панель.,
- вы что-то пролили или поставили на панель управления более 10 секунд (сковороду, тряпку и т.д.). Раздается звуковой сигнал, и варочная панель отключается.

Удалите предмет или очистите панель управления .

- варочная панель становится слишком горячей (например, когда кастрюля выкипает досуха). Дайте конфорке остыть, прежде чем снова использовать варочную панель. вы используете неподходящую посуду. Загорается символ  , и конфорка автоматически отключается через 2 минуты.
- вы не отключаете конфорку или не меняете настройку нагрева. Через некоторое время  включается, и варочная панель отключается.

Соотношение между настройкой нагрева и время, по истечении которого варочная панель отключается:

Настройка нагрева	Варочная панель отключается через
(v), 1-2	6 часов
3 - 4	5 часов
5...	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Настройка нагрева

 Коснитесь, чтобы увеличить настройку нагрева. Коснитесь , чтобы уменьшить настройку нагрева. Коснитесь и одновременно  отключите зона приготовления.

5.4 Режим оптимального нагрева (3 ступени Индикатор остаточного тепла)

**ВНИМАНИЕ!**

Пока индикатор горит при включении существует риск получения ожогов от остаточного тепла.

Индукционные конфорки вырабатывают тепло, необходимое для процесса приготовления непосредственно на дне посуды. Стеклокерамика нагревается за счет тепла посуды.

Индикаторы появляются, когда в зоне приготовления горячий. Они показывают уровень остаточного тепла для используемых вами в данный момент конфорок используя:

-  продолжайте готовить,
-  -сохраняйте тепло,

 - остаточный нагрев.

Также может появиться индикатор:

- для соседних конфорок, даже если вы ими не пользуетесь, когда горячая посуда ставится на холодную конфорка, когда варочная панель выключена, но конфорка все еще горячая.

Индикатор исчезает, когда конфорка остынет.

5.5 PowerBoost

Эта функция увеличивает мощность, доступную для индукционных конфорок. Эту функцию можно активировать для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная варочная панель автоматически переключается снова устанавливается максимальный режим нагрева.



Обратитесь к главе “Технические характеристики”.

Чтобы активировать функцию приготовления зона; коснитесь

Чтобы отключить функцию: коснитесь  

Таймер 5.6

- Таймер обратного отсчета

Вы можете использовать эту функцию для установки продолжительности одного сеанса приготовления.

Сначала установите режим нагрева для зоны приготовления, затем установите функцию.

Чтобы установить зону приготовления: коснитесь несколько раз, пока не появится индикатор режима приготовления зона.

Чтобы активировать функцию или изменить

время: коснитесь _ или _ таймера, чтобы установить время (00 - 99 минут). Когда индикатор конфорка начнет мигать, время идет обратный отсчет.

Чтобы увидеть оставшееся время: коснитесь   установить конфорку. Индикатор зона приготовления начинает мигать. На дисплее отображается оставшееся время.

Чтобы отключить функцию: коснитесь   установить зону приготовления, а затем коснитесь 

оставшееся время отсчитывается до 00.
индикатор зоны приготовления исчезает.



По окончании обратного отсчета
раздается звуковой сигнал и мигает
00. Индикатор конфорки отключается.

Для отключения звука: сенсорный  

Поминутный

Вы можете использовать эту функцию когда варочная
панель активированный и конфорки не
работы. Настройка отображения тепла показывает 

Для активации функции: сенсорный  затем коснитесь  таймера, чтобы
установить время.
По истечении времени раздается звуковой сигнал
и мигает 00.

Чтобы отключить звук: коснитесь  5pt 

Чтобы отключить функцию: коснитесь 
затем коснитесь для отсчета оставшегося
времени уменьшите до 00.



Функция не влияет на
работу конфорок.

5.7 Пауза

Эта функция настраивает все конфорки, которые
работают на самый низкий уровень нагрева.

Когда функция работает, все остальные символы
на панелях управления блокируются.

Функция не останавливает таймер
функционирует.

1. **Чтобы активировать функцию: нажмите** 

загорается. Настройка нагрева снижается до
1. _

2. **Чтобы отключить функцию: нажмите** 

Включается предыдущая настройка нагрева.

Блокировка 5.8

Вы можете заблокировать панель управления во время
приготовления работают зоны. Это предотвращает
случайное изменение настройки нагрева.

Сначала установите настройку нагрева.

Чтобы активировать функцию: нажмите
включается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Чтобы отключить эту функцию: коснитесь .
Включается предыдущая настройка нагрева.



При выключении варочной панели вы
также отключаете эту функцию.

5.9 Устройство защиты от детей.

Эта функция предотвращает случайное
включение варочной панели.

**Чтобы активировать функцию: включите варочную
панель**  с помощью кнопки D. Не устанавливайте никаких
настроек нагрева. Коснитесь в течение 4 секунд.
включается. Выключите варочную панель с помощью 

Чтобы отключить функцию: включите варочную панель
с помощью  Не устанавливайте никаких настроек
нагрева. Коснитесь в течение 4 секунд, загорается. Выключите
варочную панель с помощью кнопки 

, **Чтобы переопределить функцию только для одного**
время приготовления: включите варочную панель с 
помощью  включается. Нажимайте в течение 4
секунд. Установите **режим нагрева через 10 секунд. Вы
можете** включить варочную панель. При выключении
варочная панель с этой функцией снова включается.

5.10 Управление выключением звука (деактивация и активация звуков)

Выключите варочную панель. Нажимайте в течение 3
секунд. Дисплей загорается и гаснет. Нажимайте
 в течение 3 секунд. 
в передней левой зоне, чтобы
выбрать один из следующих:

 - звук выключен

 [b0] - звук включен Для
подтверждения выбора подождите, пока варочная
панель автоматически отключится.

Когда функция установлена в положение b, вы
можете слышать звуки только тогда, когда:

вы касаетесь

Отключается счетчик минут

Отключается таймер обратного отсчета

English

11

- вы помещаете что-то на панель управления.

5.11 Управление питанием

Если активировано несколько зон и потребляемая мощность превышает ограничение источник питания, эта функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (подключенными к одной фазе). Варочная панель управляет настройками нагрева для защиты предохранителей для домашней установки.

- Если варочная панель достигает предела максимальной мощности доступная мощность (см. заводскую табличку), мощность конфорок будет автоматически уменьшена.

В Настройка температуры варочной зоны всегда выбирается последней. Оставшаяся мощность будет распределена между ранее активированными конфорками в порядке, обратном выбору.

На дисплее настройки нагрева уменьшенной переключение зон между первоначально выбранным режимом нагрева и режимом пониженного нагрева .

Подождите, пока индикатор перестанет мигать, или уменьшите режим нагрева при приготовлении зона выбрана последней. Конфорки продолжают работу с уменьшенным нагревом настройка. При необходимости измените настройки нагрева для конфорок вручную.

6. СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

6.1 Посуда



Для индукционных конфорок сильный электромагнитное поле очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей посудой.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Убедитесь, что дно кастрюли чистое и сухое перед установкой на варочную поверхность.

- Во избежание царапин не скользите и не трите кастрюлю о керамическое стекло.

Материал посуды

правильно: чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно (с правильной маркировкой производителя).

- неверно: алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для индукционной варочной панели если:

вода очень быстро закипает в зоне, установленной на максимальную температуру.

- магнит прижимается ко дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки адаптируются к размеру дна посуды автоматически.

Эффективность конфорки зависит от диаметра посуды. посуда меньшего диаметра, чем минимальный, получает только часть мощности, вырабатываемой варочной зоной.

Как по соображениям безопасности, так и для достижения оптимальных результатов не используйте посуду большего размера, чем указано в "Зонах приготовления спецификации". Не храните посуду приближайтесь к панели управления во время процесса приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно активировать функции варочной панели.



Обратитесь к "Техническим характеристикам".

6.2 Шумы во время работы.

Если вы слышите:

треск: кухонная посуда изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция).

свистящий звук: вы используете варочную панель с высоким уровнем мощности, а посуда изготовлена из различных материалов (сэндвич конструкция).

гудение: используется высокий уровень мощности.

щелчок: происходит электрическое переключение.

шипение, жужжание: вентилятор работает.

Шумы являются нормальными и не указывают на какую-либо неисправность.

6.3 Примера приготовления приложения

Взаимосвязь между настройкой нагрева в зоне и потребляемой ею мощностью не является линейной. Когда вы увеличиваете настройку нагрева, она не пропорциональна увеличению параметра

потребляемая мощность. Это означает, что варочная зона со средней температурой использует менее половины своей мощности.



Данные в таблице приведены только для справки.

Настройка нагрева	Используйте до:	Время (мин)	Подсказки
[u]- 1	Сохранить приготовленную пищу теплой.	как необходимос- Сары	Накрыть крыш
1 - 2	Голландский соус, растопить: сливочное масло, шоколадный лайт, желатин.	5 - 25	Время от врем
2...	Для застывания: пышные омлеты, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под з
2 - 3	Тушите рис и блюда на молочной основе, разогревайте готовые блюда.	25 - 50	Добавьте по к рис, молочные процесса.
3 - 4	Тушат овощи, рыбу, мясо.	20 - 45	Добавьте неск Проверяйте к процесса.
4 - 5	Приготовьте картофель и другие овощи на пару.	20 - 60	Залейте дно к см воды. Пров во время проц кастрюлю кры
4 - 5	Готовьте большее количество блюд, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкос
6 - 7	Нежное обжаривание: эскалоп, телячий кордон блю, котлеты, биточки, сосиски, печень, рулет, яйца, блинчики, пончики.	при необходимости sary	При необходи
7 - 8	Жаркое, картофельные оладьи, филейные стейки, стейки.	5 - 15	При необходи
	Вскипятите воду, приготовьте макароны, обжарьте мясо (гуляш), тушеное мясо),		обжарьте чип
	Вскипятите большое количество воды. Активирована моторная лодка.		

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

7.1 Общая информация

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

Царапины или темные пятна на поверхности не влияет на работу варочной панели.

Используйте специальное чистящее средство, подходящее для поверхности варочной панели.

Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной панели

Немедленно удалите: расплавленный пластик, пластиковую фольгу, соль, сахар и продукты с сахаром, в противном случае грязь может привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожогов. Используйте специальный скребок для варочной поверхности на стеклянной поверхности под острым углом и перемещайте лезвие по поверхности.

Удалите, когда варочная панель достаточно нагреется : накипь, водяные кольца, жир разводы, блестящий металлический налет. Очистите протрите варочную панель влажной тканью с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.

Удалите блестящие металлические пятна: используйте раствор воды с уксусом и протрите поверхность стекла тканью.

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

 ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Устранение
Вы не можете включить или использовать варочную панель.	Варочная панель не подключена к источнику питания или подключена неправильно.	Проверьте, правильно ли подключена панель к электросети.
	Перегорел предохранитель.	Убедитесь, что предохранитель исправен. Замените предохранитель, если он неисправен. Обратитесь к электрику.
	Вы не устанавливали режим нагрева в течение 10 секунд.	Снова включите режим нагрева.
Вы можете слышать постоянный звуковой сигнал.	Вы коснулись 2 или более сенсорных полей одновременно.	Коснитесь только одного поля.
	Срабатывает функция "Пауза".	Обратитесь к "Паузе".
	На панели управления есть пятна от воды или жира.	Очистите панель.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. При выключении варочной панели раздается звуковой сигнал.	Электрическое подключение выполнено правильно.	Отключите варочную панель. Попросите квалифицированного специалиста проверить установку.
Варочная панель отключается.	Вы помещаете что-либо на одно или несколько полей датчика.	Удалите объект с поля зрения датчика.
Индикатор остаточного тепла не загорается.	Вы кладете что-либо на поле датчика.	Удалите объект с поля зрения датчика.
Зона не нагревается, потому что она работала недолго или был поврежден датчик.	Зона не нагревается, потому что она работала недолго или был поврежден датчик.	Если зона работала недолго, подождите, пока она нагреется, обратитесь к специалисту.
Настройка нагрева изменяется между двумя уровнями.	Работает система управления питанием.	См. раздел "Ежедневное обслуживание".
Панель управления становится горячей на ощупь.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	Поставьте посуду на расстоянии от панели управления, если возможно.

Проблема	Возможная причина	Устранение
При касании сенсорных полей панели звук отсутствует.	Звуковые сигналы отключены.	Включите звуковые сигналы в меню "Настройка использования".
включается.	Срабатывает устройство защиты от детей или замок .	Обратитесь к разделу "Безопасность".
включается.	На конфорке нет посуды.	Поставьте посуду на конфорку.
	Посуда непригодна.	Используйте посуду, подходящую для варочных панелей. Обратитесь к разделу "Посуда".
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной зоны.	Пользуйтесь посудой с подходящим диаметром. Смотрите раздел "Посуда".
и приходят на.	Есть ошибка в варочную панель.	Выключите варочную панель на 30 секунд. Если панель снова загорится, отключите ее от электросети. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если ошибка не устранена, обратитесь к сервисному центру.

8.2 Если вы не можете найти решение....

Если вы не можете найти решение проблемы самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный Сервисный центр. Укажите данные из заводской инструкции табличка. Укажите также трехзначный буквенный код для стеклокерамики (он находится в углу стеклянной поверхности) и вывод сообщения об ошибке

вкл.. Убедитесь, что вы использовали варочную панель правильно. В противном случае обслуживание в сервисной службе техник или дилер не будут бесплатными также в течение гарантийного срока. информация о гарантийном сроке и Авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном буклете.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Заводская табличка 9.1

Модель LIT30230C	PNC 949 492 582 00
Тип 61 A2A 00 AA	220-240 В, 50-60 Гц
Индукционная плита 3,65 кВт	Сделано в Румынии
Ser.Nr.....	3,65 кВт
ELECTROLUX	

Спецификация 9,2 конфорок

Конфорочная зона	Номинальная мощность (настройка максимального нагрева) [Вт]	Моторная лодка [Вт]	Максимальная продолжительность работы моторной лодки [мин]
Средняя передняя панель	2300	3600	10...
Средний задний	1400	2500	4...

Мощность конфорок может быть в небольшом диапазоне отличаться от данных, приведенных в таблице. Она зависит от материала и размеров посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте посуду № большего диаметра, чем указано в таблице.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время повседневного приготовления пищи, если будете следовать приведенным ниже советам.

При нагревании воды используйте только сумма вам нужна.

- Если это возможно, всегда кладите крышки на посуду.

Поставьте посуду прямо в центр зоны приготовления.

Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или растопить ее.

11. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Перерабатывать материалы с символом ♻️ вторичной переработки. Помогайте защищать окружающую среду и человека здоровье, перерабатывая электрические и электронные приборы. Не выбрасывайте приборы, помеченные символом ♻️ бытовые отходы. Верните

на местном предприятии по переработке отходов или обратитесь в свой муниципальный офис.

Обеспечивается ограничение допустимого содержания некоторых токсичных химических веществ (соответствует RoHS).
продукт по адресу

Соответствует RoHS

Уступчивый

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

