



RU Варочная панель

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	17
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	19
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	20
8. УСТАНОВКА.....	23
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	25
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	26

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.

ℹ 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.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

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

отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

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

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- 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.

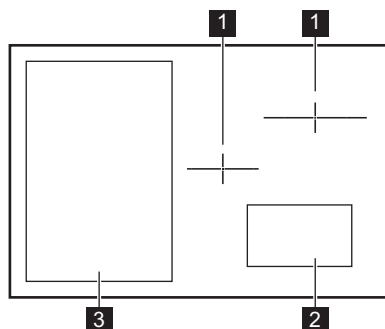
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

2.6 Сервис

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

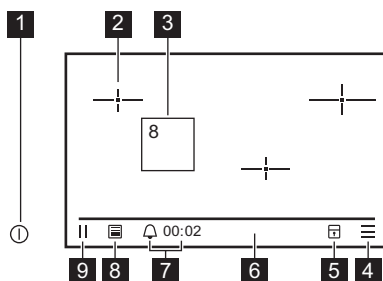
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления
- 3 Индукционная конфорка с подстраиваемым размером

3.2 Функциональные элементы панели управления

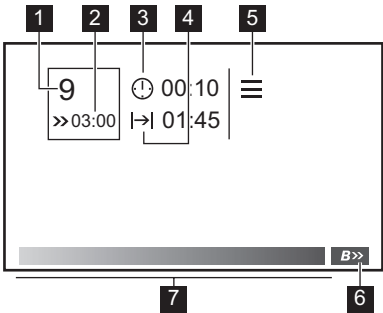


Символ	Описание	Комментарий
1	① «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.

	Символ	Описание	Комментарий
2		Положение конфорки	Отображение положения конфорки. Для включения конфорки коснитесь данного символа.
3	-	Конфорка работает	Для изменения мощности нагрева или выбора дополнительных функций коснитесь этого символа.
4		Меню	Выбор дополнительных функций и настроек.
5		Заблокировать	Блокировка панели управления.
6	-	Строка состояния	Отображение значков ярлыков и времени напоминания. Для отображения значков ярлыков включите их в меню значков ярлыков.
7		Напоминание	Включение функции и отображение времени.
8		функция Pro Cook	Включение и выключение функции.
9		ПАУЗА	Включение функции.

3.3 Панель управления конфоркой

Для вызова панели управления конфоркой коснитесь символа конфорки на панели управления.



	Символ	Описание	Комментарий
1	-	Символ конфорки	Отображение значения мощности нагрева.
2		Функция «Бустер» / Автоматический прогрев	Подтверждение факта работы функции. Таймер производит обратный отсчет до выключения функции.

Сим-вол	Описание	Комментарий
3	 CountUp Timer	Отображение длительности работы конфорки.
4	 Таймер обратного от-счета	Просмотр оставшегося времени пригото-вления.
5	 Меню	Выбор дополнительных функций и на-строек данной конфорки.
6	 Функция «Бустер» / Ав-томатический прогрев	Включение и выключение функции.
7	- Линейка управления	Установка мощности нагрева.

3.4 Остаточное тепло



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для

приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

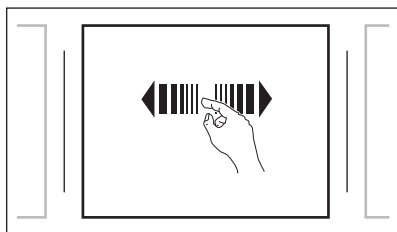


ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первое включение

При первом включении варочной панели сначала необходимо выбрать язык. После выбора языка варочная панель выдает советы и рекомендации, которые расскажут Вам, как ей пользоваться. Для смены экранов проведите пальцем влево или вправо.



Для пропуска советов коснитесь Готово. Вы сможете вызвать советы позже, воспользовавшись Меню.

4.2 Включение или выключение

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

4.3 Общая информация

Панель управления варочной панели является сенсорной зоной. Варочной панелью можно управлять, касаясь символов, прокручивая меню и проводя пальцем по линейкам управления и экранам. Варочная панель определяет касание, когда вы убираете палец с панели управления.

Прочитайте появляющуюся на дисплее информацию. Варочная панель дает советы и инструкции, облегчающие ее использование.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.

4.4 ≡ Функции Меню

Для выбора и изменения настроек варочной панели используйте символ ≡.

Также можно включать и выключать функции, создавать значки и ярлыки. Таблица отображает основные функции меню. Для вызова функции коснитесь ее. Выберите требуемую настройку и подтвердите свой выбор.

Дополнительные режимы

Заблокировать	
функция Pro Cook	
ПАУЗА	
Напоминание	
Меню	Советы и рекомендации
	Значки ярлыков
	Техника безопасности
	Язык
	Дисплей
	Звук
	Сервис

4.5 AUTO OFF

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.

- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конфорке отсутствует посуда. Цвет конфорки меняется на серый. Индукционная конфорка с подстраиваемым размером выключается через 10 секунд, а индукционные конфорки выключаются через 2 минуты.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

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

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часов
10 - 14	1,5 часа

Выключите варочную панель, а затем включите ее снова, или коснитесь символа конфорки для удаления AUTO OFF.

4.6 Смена языка

Для смены языка коснитесь ≡ на панели управления. Выберите из списка Меню. Затем выберите меню выбора языка и выберите требуемый язык. Коснитесь выбранного языка для подтверждения.

4.7 Использование конфорок

Помещайте кухонную посуду непосредственно на перекрестие, находящееся на конфорке с

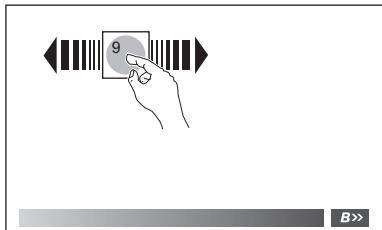
подстраиваемым размером. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Коснитесь символа конфорки, чтобы вызвать панель управления конфоркой.

4.8 Значение мощности нагрева

Коснитесь символа конфорки, которую требуется использовать. Появится панель управления конфоркой.

Мощность нагрева можно изменить:

- коснувшись отметки необходимого значения мощности нагрева на линейке управления;
- проведя пальцем вдоль линейки управления. Отпустите палец, дойдя до требуемой отметки мощности нагрева.
- коснувшись символа конфорки и проведя пальцем вправо для увеличения или влево для уменьшения мощности нагрева.



Для использования индукционной конфорки с подстраиваемым размером сначала поставьте на нее кухонную посуду. При определении наличия кухонной посуды высвечивается символ конфорки.

4.9 Индукционная конфорка с подстраиваемым размером

Индукционная конфорка с подстраиваемым размером определяет положение и размеры кухонной посуды. При определении наличия кухонной посуды

высвечивается символ конфорки. Можно вызвать панель управления конфоркой и настроить мощность нагрева или функции таймера. Размеры символа конфорки зависят от размеров кухонной посуды. Если символ имеет малые размеры, к уже стоящей на конфорке посуде можно добавить новую.

На конфорке можно разместить и отдельно контролировать до трех кастрюль. Минимальный размер кухонной посуды составляет 90 мм. Максимальный размер составляет 300 x 460 мм.

При снятии посуды с конфорки символ конфорки затеняется. Через 10 секунд зона исчезает.

4.10 Функция разделения

В случае использования большой посуды на конфорке с подстраиваемым размером можно разделить ее на две конфорки. Это позволит использовать два разных уровня мощности для двух разных участков посуды.

Для включения этой функции:

коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления

конфоркой. Коснитесь  и выберите из списка данную функцию. Если функция недоступна в подменю, это означает, что размеры конфорки слишком малы и она не может быть разделена.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления

конфоркой. Коснитесь  и выберите отмену разделения конфорки.



Если снять посуду на время, превышающее 10 секунд, или выключить конфорку, функция выключается.



Для разделения или его отмены также можно коснуться символа конфорки двумя пальцами.

4.11 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Задайте нужный уровень нагрева от 1 до 13. Коснитесь

B>>. Внутри символа конфорки высветится символ функции **>>**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции.

i В случае изменения мощности нагрева во время работы функции, таймер начинает новый отсчет с момента выбора данного уровня нагрева.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B>>**.

4.12 Функция «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

i См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Установите значение мощности нагрева (0 или 14). Коснитесь **B>>**. Внутри символа конфорки высветится **>>**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции «Бустер».

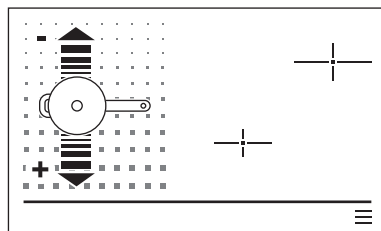
Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B>>**.

i Время работы функции «бустер» и мощность индукционной конфорки с подстраивающимся размером зависит от размеров кухонной посуды. Функция применима к кухонной посуде с размерами более 180 мм.

4.13 Функция функция Pro Cook

Данная функция позволяет регулировать температуру, переместив кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке с подстраивающимся размером.

Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает мощность нагрева, соответствующую ее положению. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальную мощность нагрева. Можно уменьшить мощность нагрева, передвинув кухонную посуду назад.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При работе данной функции изменить мощность нагрева вручную нельзя.

Общая информация:

- Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
- Максимальный диаметр кастрюли для работы этой функции составляет 240 мм. При

использовании кухонной посуды размерами больше 240 мм функция выключается. Конфорка с подстраиваемым размером начинает работать в режиме стандартной конфорки. Конфорка использует настройку мощности нагрева, имевшую место в при последнем использовании функции функция Pro Cook.

- При работе данной функции мощность нагрева можно менять только путем перемещения кухонной посуды.
- При использовании функции также можно использовать функцию «Напоминание» .

 Если необходимо изменить мощность нагрева, поднимите посуду и поместите ее в другое место на конфорке с подстраиваемым размером. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

 К строке состояния в панели управления  можно добавить значок ярлыка функции.

Включение функции

Для включения функции поместите кухонную посуду на конфорку с подстраиваемым размером.

Коснитесь  и выберите из списка данную функцию. При работе функции конфорка с подстраиваемым размером обозначается на панели управления черточками. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния .

Выключение функции

Для выключения функции повторите ту же последовательность действий или коснитесь . Область с черточками пропадет с панели управления.

 В случае определения двух работающих конфорок, а также в случае использовании большой кухонной посуды функция выключается.

4.14 Таймеры

Имеются 3 таймера: CountUp Timer, таймер обратного отсчета и Напоминание.

 функция Pro Cook. При работе этой функции можно использовать только Напоминание.

CountUp Timer

Этот таймер можно использовать для контроля времени работы конфорки. Функция автоматически включается и отображается на дисплее рядом с символом конфорки на панели управления конфоркой. Для проверки времени коснитесь символа конфорки.

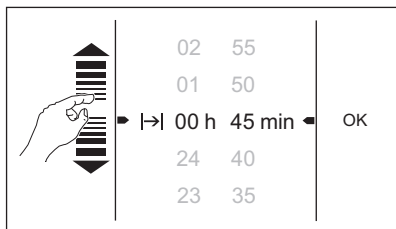
Сброс времени: выберите панель управления конфорки. Коснитесь  рядом с символом конфорки и выберите нужный режим из списка. Для сброса времени также можно коснуться  рядом с символом конфорки.

|→| Таймер обратного отсчета

Таймер может использоваться для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Для включения этой функции: вызовите панель управления

конфоркой. Коснитесь  рядом с символом конфорки и выберите настройку времени приготовления. Задайте время, отдельно прокрутив и выбрав значения часов и минут.



Затем подтвердите свой выбор. Вы также можете отменить свой выбор. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, и конфорка выключается. Для установок времени также можно коснуться **|→|**.

Отключение звука: коснитесь дисплея.

Напоминание

Данная функция не влияет на работу конфорок. Ею также можно пользоваться, когда варочная панель выключена.

- К строке состояния в панели управления можно добавить значок функции.

Для включения функции: коснитесь

≡ и выберите функцию из списка. Задайте время и подтвердите свой выбор. Для включения функции также можно коснуться значка в строке состояния . По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

Отключение звука: коснитесь дисплея.

4.15 ПАУЗА

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую мощность нагрева.

При работе данной функции мощность нагрева изменить нельзя. Эта функция не влияет на работу таймеров.

- К строке состояния в панели управления **||** можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции:

коснитесь **≡** и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния **||**.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь дисплея. Будут восстановлены предыдущие настройки мощности нагрева.

4.16 Блокирование варочной панели

Варочная панель имеет 3 функции блокировки: Заблокировать, Блокировка экрана и «Защита от детей».

Заблокировать

Данная функция позволяет заблокировать панель управления во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение настроек приготовления.

- К строке состояния в панели управления можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции:

коснитесь **≡** и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь дисплея. Воспользуйтесь указаниями на дисплее и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке.

- При выключении варочной панели данная функция отключается.

Блокировка экрана и «Защита от детей»

Функция Блокировка экрана

предотвращает случайное изменение настроек в ходе приготовления. Когда функция включена и в течение 2 минут не производится изменений каких-либо настроек, панель управления блокируется.

Функция «Защита от детей»

предотвращает случайное включение и работу выключенной варочной панели.

Включение и выключение функций:

коснитесь  и выберите Меню, а затем коснитесь Техника безопасности. На следующем экране выберите включение или выключение функций. Подтвердите свой выбор.



Для использования варочной панели без выключения функций следуйте указаниям на дисплее и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке.

4.17 Значки ярлыков

Имеется возможность создания ярлыков для часто используемых функций. Ярлыки отображаются в виде символов в строке состояния на панели управления. Ярлыки позволяют включить функцию одним касанием.

Для включения ярлыков коснитесь

 и выберите Меню, а затем коснитесь меню ярлыков. На следующем экране выберите функции, которые должны отображаться в строке состояния в виде ярлыков. Подтвердите свой выбор.

4.18 Дисплей

Вы можете задать яркость и фон дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

Имеется 6 различных цветов фона.

Для изменения настройки яркости

или выбора фона коснитесь  и выберите Меню, а затем коснитесь Дисплей. Выберите яркость или одно из фоновых изображений. На следующем экране задайте желаемую настройку. Подтвердите свой выбор.

4.19 Звуковые сигналы

Можно выбрать вид звуковых сигналов, которые Вы хотели бы слышать при использовании варочной панели. Также можно отключить выдачу сигналов.

Для изменения звуковых настроек

коснитесь  и выберите Меню, а затем коснитесь меню звуковых сигналов. На следующем экране выберите требуемую настройку. Подтвердите свой выбор.

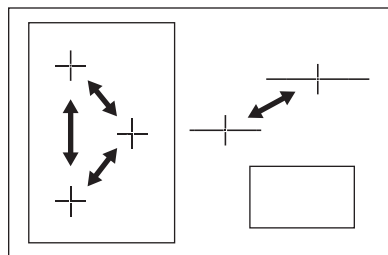


Завершение обратного отсчета таймера или выключение варочной панели сопровождается звуковым сигналом даже если отключить подачу звука.

4.20 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- Нагрев конфорок, мощность которых снижена, чередуется между двумя уровнями.
- Конфорка с подстраиваемым размером позволяет использовать до трех кастрюль. В случае превышения максимальной нагрузки на фазу включается данная функция. Включение функции зависит от размера и количества кухонной посуды.

Функция уменьшает мощность нагрева посуды до максимально допустимого для фазы уровня. Символ конфорки затемняется, а нагрев чередуется между двумя уровнями. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз. В случае, если в течение одной минуты количество кастрюль на конфорке с подстраивающимся размером не изменится, для данного цикла приготовления будет использоваться пониженная мощность нагрева.



5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда



В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на

которой задана максимальная степень нагрева.

- к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.



См. Главу «Технические данные».

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.

- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- щелчки в конфорке с подстраивающимся размером: посуда не определена и конфорка не задана.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

5.3 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления

конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	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.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
B>>	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

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.
- Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную панель влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель отключается.	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Одна кастрюля включает две конфорки.	У кастрюли неровное дно.	Немного сдвиньте кастрюлю, пока не будет определяться только одна конфорка.
Две или более конфорки определяются как одна.	Кастрюли находятся слишком близко друг к другу, а роль конфорок не была задана после размещения на них каждой из кастрюль.	Ставя кастрюли на конфорки, задавайте для них конфорки в индивидуальном порядке.
На конфорке с подстраиваемым размером отсутствует посуда.	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	На конфорке уже есть посуда.	Слегка передвиньте первую кастрюлю, чтобы освободить место для следующей.
Не удастся включить функцию «Бустер» для кастрюли, стоящей на конфорке с подстраиваемым размером.	Размеры кастрюли превышают 240 мм. Достигнута максимальная мощность.	Для кастрюли такого размера это нормально. Используйте кастрюлю меньших размеров или, в случае с большой кастрюлей, выберите максимальную мощность нагрева.
Понижились настройки мощности нагрева для кастрюль, находящихся на конфорке с подстраиваемым размером.	На конфорке с подстраиваемым размером находится слишком много кастрюль для обеспечения максимальной мощности нагрева. Включилась система управления мощностью.	Передвиньте ряд кастрюль на индукционные конфорки.
Высвечивается символ  .	Работает одна из функций блокировки.	Для разблокирования варочной панели коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке.
Выключается функция функция Pro Cook.	Используется более одной кастрюли.	Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
Яркость дисплея снижена.	Конфорки имеют высокую температуру. Для обеспечения долгого срока службы дисплея его яркость уменьшается в зависимости от температуры варочной панели.	Дайте варочной панели остыть.
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или рядом с дисплеем расположены кастрюли.	Удалите посторонние объекты. Отодвиньте кастрюли дальше от дисплея.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Уровень мощности снижен. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз.	Работает система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте варочной панели время остыть. Если дисплею недостает контрастности, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если E загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ E3 .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высвечивается символ E4 .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты работающих конфорок от перегрева.	Выключите варочную панель и дайте ей остыть. Снова включите варочную панель. Если причиной неисправности была посуда, сообщение пропадет. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ E7.	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ E8.	Неверно выполненное электрическое подключение. Варочная панель подключена только к одной фазе.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
Высвечивается символ E9.	Произошла ошибка в работе панели управления.	Выключите варочную панель и снова включите ее. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7.2 Если решение найти не удается...

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.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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 дне варочной панели.

8.2 Встраиваемые варочные панели

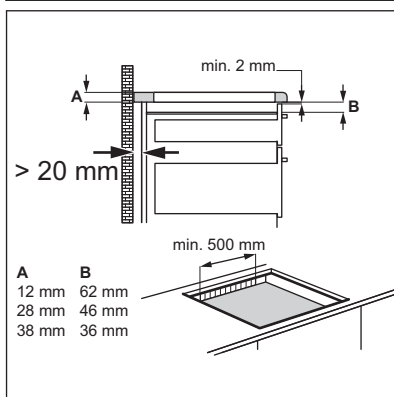
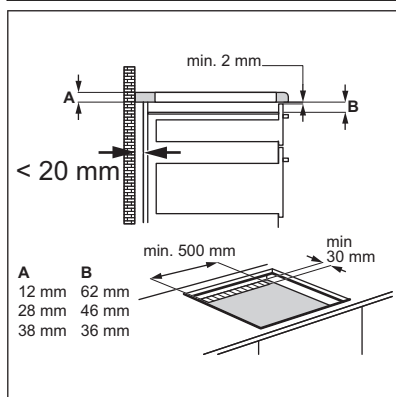
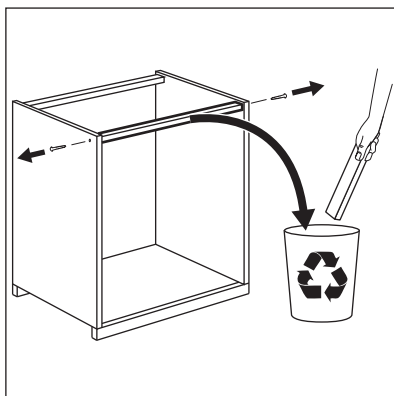
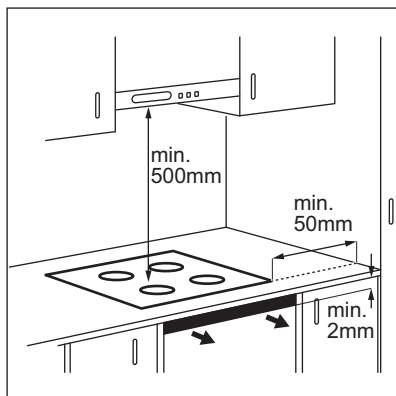
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

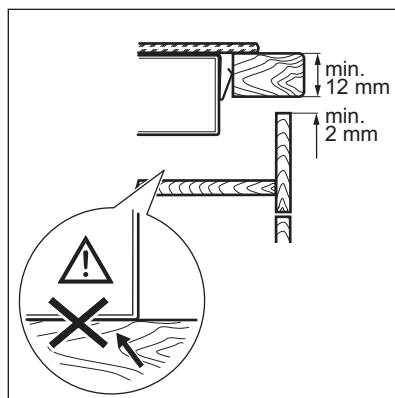
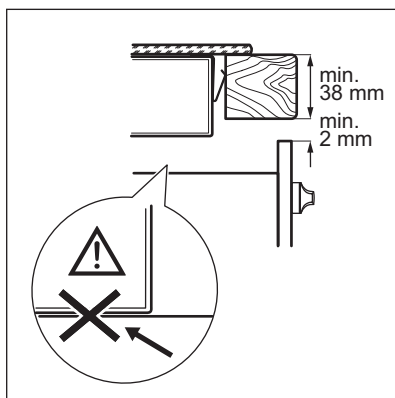
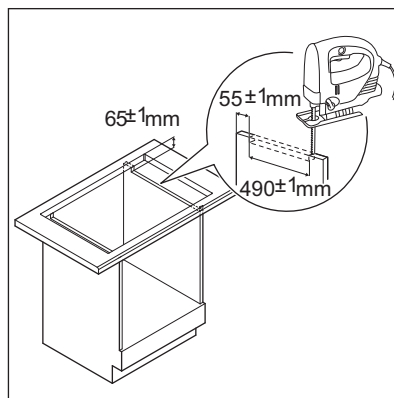
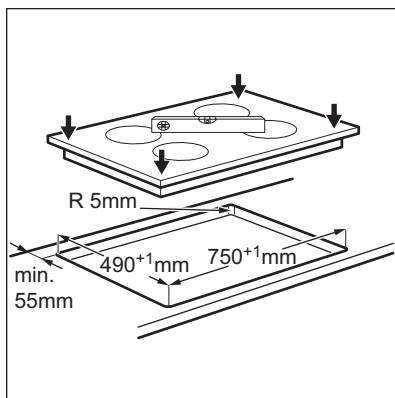
8.3 Сетевой шнур

- 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 Сборка





9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель ENX8H10FBK
 Тип 60 GBD K1 AU
 Индукционная 7.4 кВт
 Серийный №
 ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 316 01
 220-240 В 50-60 Гц
 Сделано в Германии
 7.4 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3700	10	180 - 210

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

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

9.3 Спецификация конфорок с подстраиваемым размером

Диаметр кухонной посуды [мм]	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Функция «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Мощность конфорки может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости

материала и размеров кухонной посуды.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	ENX8N10FBK
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность

Число конфорок		2
Число конфорок		1
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя правая Задняя правая	14,5 см 21 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Левая	Д 45,4 см Ш 30 см
Энергопотребление каждой конфорки (ECelectric cooking)	Передняя правая Задняя правая	175,7 Вт·ч/кг 170,3 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (ECelectric cooking)	Левая	188,4 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (ECelectric hob)		182,3 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные поверхности – 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.
- 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 Ротенбург ГмбХ
Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,
Германия

www.electrolux.com/shop



867332497-A-362016

