



LIL61424C

Руководство пользователя
Варочная панель

RU

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	5
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	7
6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	9
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	10
8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ	11
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	12
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	12
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	13




МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение техники Electrolux. Это результат десятилетий опыта и инноваций. Это оригинальное и стильное устройство было разработано специально для вас. Используя их, вы всегда уверены в достижении отличных результатов.

Добро пожаловать в мир бренда Electrolux

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС

Всегда используйте оригинальные запасные части. Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.

-  Предупреждение/Внимание: информация по безопасности
-  Общая информация и советы
-  Экологическая информация

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией устройства внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, вызванные неправильной установкой или эксплуатацией устройства. Пожалуйста, храните руководство пользователя в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не обладающие соответствующими знаниями или опытом, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и знают о связанных с этими опасностями.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет и лицам с тяжелыми ограниченными возможностями не следует приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Детям до 3 лет не следует приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее соответствующим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Дети и животные не должны приближаться к работающему или остывающему прибору. Во время работы устройства некоторые его компоненты сильно нагреваются.
- Если устройство оснащено защитой от детей, рекомендуется активировать ее.
- Дети не должны чистить или обслуживать прибор без надлежащего присмотра.


1.2 Общие правила безопасности


- **ВНИМАНИЕ:** Устройство и его открытые части во время работы сильно нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.

- **ВНИМАНИЕ:** оставление без присмотра на конфорке продуктов, содержащих жир или масло, может привести к возгоранию.
- НЕ тушите огонь водой – выключите устройство, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** Устройство не должно получать питание от внешнего переключателя, например, таймера, или от источника питания, который часто отключается коммунальной компанией.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** Приготовление пищи должно производиться под присмотром. Должен быть обеспечен постоянный контроль за непродолжительным приготовлением.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.
- Не кладите металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Не запускайте устройство до его установки в здании.
- Не чистите устройство с помощью пароочистителей.
- После приготовления выключите зону приготовления с помощью переключателя. Не полагайтесь на работу системы обнаружения сосудов.
- Если на керамической поверхности стекла/стекла появились трещины, выключите устройство и вытащите вилку шнура питания из розетки. Если устройство подключено непосредственно к распределительной коробке, выключите прерыватель, чтобы отключить питание устройства. В обоих случаях обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, из соображений безопасности он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только крышки варочной панели, изготовленные производителем устройства, указанные в инструкциях производителя устройства как подходящие или поставляемые вместе с ним. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастному случаю.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


2.1 Установка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устройство может устанавливаться только квалифицированным специалистом.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск получения травмы или повреждения устройства.

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, поскольку оно тяжелое. Всегда надевайте защитные перчатки и полную обувь.
- После резки защитите края столешницы от влаги соответствующим герметиком.
- Защищайте нижнюю часть устройства от пара и влаги.
- Не устанавливайте устройство возле двери или под окном. Это предотвратит падение кастрюли с прибора при открытии окна или двери.
- В нижней части каждого устройства имеются охлаждающие вентиляторы.
- Если устройство установлено над выдвижным ящиком:
 - Не храните мелкие предметы или листы бумаги, которые могут застрять, повредить охлаждающие вентиляторы или снизить эффективность системы охлаждения.
 - Соблюдайте расстояние не менее 2 см между нижней частью устройства и хранящимися в ящике предметами.
- Удалите все перегородки, установленные в шкафу под устройством.

2.2 Подключение к электрической сети

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Перед выполнением какой-либо операции убедитесь, что устройство отключено от источника питания.

- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Убедитесь, что устройство установлено правильно. Незакрепленный или неправильный шнур питания или вилка (если применимо) могут привести к перегреву контактов.
- Используйте подходящий шнур питания.
- Не допускайте запутывания электрических кабелей.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Шнур питания должен быть закреплен зажимом для механического освобождения.
- При подключении устройства к сетевой розетке следите за тем, чтобы шнур питания или его вилка (если имеется) не касались нагретых частей устройства или посуды.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку (если применимо) или шнур питания. Замените поврежденный шнур питания в авторизованном сервисном центре или у квалифицированного электрика.
- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка электропитания легко доступна.
- Если электрическая розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства не тяните за шнур питания. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Необходимо использовать соответствующие автоматические выключатели электропитания: автоматические выключатели, предохранители (винтового типа – вынимаются из держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке следует использовать автоматический выключатель для отключения устройства от источника питания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.

2.3 Использование



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травм, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием устройства удалите всю упаковку, этикетки и защитную пленку (если применимо).
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не закрыты.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Выключайте зону приготовления пищи после каждого использования.
- Не полагайтесь на работу системы обнаружения сосудов.
- Не ставьте столовые приборы или крышки посуды на конфорки. Они могут стать очень горячими.
- Не пользуйтесь устройством мокрыми руками или если оно контактировало с водой.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения предметов.
- При появлении трещин на поверхности устройства немедленно отключите его от источника питания. Это позволит избежать риска поражения электрическим током.
- При включенном устройстве пользователи с имплантированным кардиостимулятором не должны приближаться к зонам индукционной готовки ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, если в него положить пищу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность пожара и взрыва

- При воздействии высоких температур жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. При нагревании жиров и масел держите источники огня или горячие предметы вдали от них.
- Пары, выделяемые горячим маслом, могут самопроизвольно воспламениться.
- Отработанное масло, содержащее пищевые остатки, имеет более низкую температуру вспышки, чем свежее масло.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся вещества или предметы, пропитанные горючими веществами, внутри, на устройстве или рядом с ним.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск повреждения устройства.

- Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Не ставьте горячую посуду на стеклянную поверхность варочной панели.
- Не позволяйте пище выкипеть.
- Не допускайте падения посуды или других предметов на поверхность устройства. Это может повредить его.
- Не включайте конфорки без или с пустой посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на устройство.
- Чугунная, алюминиевая или посуда с поврежденным дном может поцарапать стекло или керамическое стекло. Поэтому их нельзя перемещать по варочной поверхности.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

2.4 Техническое обслуживание и очистка

- Чтобы предотвратить повреждение поверхности устройства, регулярно очищайте его.
- Прежде чем чистить устройство, выключите его и подождите, пока оно остынет.
- Устройство нельзя очищать водой под высоким давлением или паром.
- Очищайте устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители или металлические предметы.

2.5 Услуги


- Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр. Следует использовать только оригинальные запасные части.
- Информация об освещении устройства и осветительных элементах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: используемые осветительные элементы приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых устройствах или предназначены для сигнализации рабочего состояния устройства. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травмы или удушья.

- Чтобы узнать, как правильно утилизировать устройство, обратитесь в местные органы власти.
- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и выбросьте его.

3. УСТАНОВКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел «Безопасность».

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели запишите на заводской табличке следующую информацию.

Табличка с техническими данными находится в нижней части варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встроенные нагревательные пластины

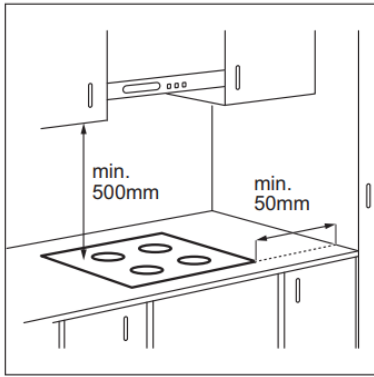
Встраиваемые варочные панели разрешается использовать только после их установки в соответствующие шкафы или столешницы, соответствующие требованиям действующих стандартов.

3.3 Шнур питания

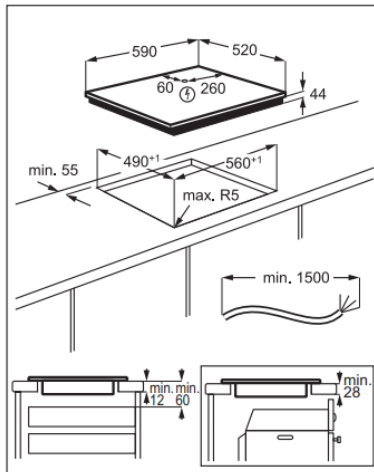
- Варочная панель оснащена шнуром питания и защитной вилкой и может использоваться только с розеткой с предохранителем на 16 А.
 - Для замены поврежденного шнура используйте шнур питания следующего типа: H05V2V2-F, устойчивый к температуре не менее 90°C. Одиночный кабель должен иметь сечение не менее 1,5 мм².
- Обратитесь в местный сервисный центр. Замену шнура питания может производить только квалифицированный электрик.

3.4 Установка

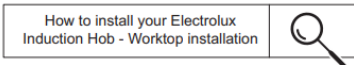
Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжку, ознакомьтесь с информацией о минимальном расстоянии между приборами, содержащейся в инструкции по установке вытяжки.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентилятор варочной панели может привести к нагреву предметов в ящике во время процесса приготовления.

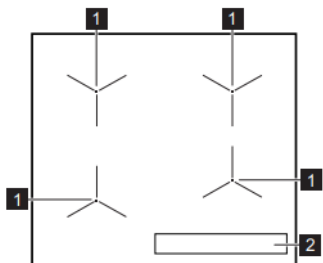


 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg



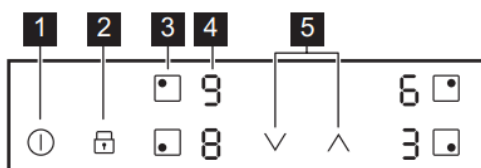
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Расположение варочной поверхности







- 1 Индукционная варочная зона
- 2 Панель управления









4.2 Расположение панели управления




Управление устройством осуществляется путем прикосновения к сенсорным полям. Дисплей, индикаторы и звуковые сигналы информируют пользователя об активированных функциях.

	Поле датчика	Функция	Комментарий
1		ВКЛ./ВЫКЛ.	Включение и выключение варочной панели.
2		Блокировка / Блокировка запуска	Блокировка/разблокировка панели управления.
3		-	Выбор варочной зоны.
4	-	Индикация мощности нагрева	Показывает настройку мощности нагрева.
5		-	Настройка мощности нагрева.

4.3 Индикация настроек мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Зона приготовления отключена.
	Зона приготовления включена.
	Функция PowerBoost работает.
 + цифра	Неисправность.
	Зона приготовления горячая (Остаточное тепло).
	Работает функция Блокировки / Блокировки запуска.
	Неподходящая варочная зона, слишком маленькая или на ней не установлена кастрюля.
	Функция Автоматического выключения работает.

4.4 Индикатор остаточного тепла

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск ожогов из-за остаточного тепла.


Индикаторы показывают остаточное тепло используемых в данный момент конфорок.

Индикаторы также могут включаться для соседних конфорок, даже если они не используются.


Индукционные варочные зоны генерируют тепло, необходимое для приготовления пищи, прямо на дне посуды.

Керамическая поверхность нагревается от тепла посуды.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел «Безопасность».

5.1 Включение и выключение

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

5.2 Автоматическое выключение

Эта функция автоматически выключает варочную панель, если:

- все варочные зоны выключены,
- после включения варочной панели мощность нагрева не выставляется,
- панель управления была затоплена или на ней находился какой-либо предмет (кастрюля, ткань и т.п.) более 10 секунд.


Раздается звуковой сигнал, и устройство выключается. Необходимо снять предмет или почистить панель управления.

- варочная панель становится слишком горячей (например, когда содержимое кастрюли выкипает).


Прежде чем снова использовать варочную панель, подождите, пока варочная зона остынет.

- использовалась неподходящая посуда.



Появляется символ , и конфорка автоматически выключается через 2 минуты.

- конфорка не была выключена или мощность нагрева не была изменена. Через некоторое время появляется  и устройство выключается.

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

Настройка нагрева	Варочная панель выключается после
 , 1 - 2	6 ч
3 - 4	5 ч
5	4 ч
6 - 9	1.5 ч

5.3 Выбор варочной зоны



Чтобы выбрать зону приготовления, коснитесь сенсорного поля , соответствующего зоне приготовления. На дисплее появится настройка мощности нагрева ().

5.4 Настройка мощности нагрева

Выберите зону приготовления.

Нажмите , чтобы увеличить мощность нагрева.

Нажмите , чтобы уменьшить мощность нагрева.


Нажмите  и  одновременно, чтобы выключить зону приготовления пищи.



5.5 Использование конфорок

Поместите посуду в центр варочной зоны. Индукционные варочные зоны автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

5.6 PowerBoost

Эта функция обеспечивает индукционные варочные зоны дополнительной мощностью. Эту функцию можно активировать только для индукционной варочной зоны на ограниченное время. По истечении этого времени индукционная варочная зона автоматически переключается на максимальную мощность нагрева.

 См. главу «Технические данные».

Чтобы активировать функцию для конфорки: сначала выберите конфорку, а затем установите максимальную мощность нагрева. Нажимайте  до тех пор, пока не отобразится .


Чтобы отключить функцию: коснитесь .


5.7 Блокировка

Когда конфорки включены, вы можете заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение настройки мощности нагрева.

Сначала установите мощность нагрева.


Чтобы активировать функцию: коснитесь  .  будет отображаться в течение 4 секунд.

Чтобы отключить функцию: коснитесь  . Будет активирована предыдущая настройка мощности нагрева.


 Выключение варочной панели также отключает эту функцию.



5.8 Блокировка запуска



Эта функция предотвращает случайное включение варочной панели.



Чтобы активировать функцию: включите варочную панель с помощью  . Не устанавливайте мощность нагрева.

Нажмите  и удерживайте 4 секунды.  будет отображаться. Выключите варочную панель с помощью .

Чтобы отключить функцию: включите варочную панель с помощью  . Не устанавливайте мощность нагрева.

Нажмите  и удерживайте 4 секунды.  будет отображаться. Выключите варочную панель с помощью .

Чтобы отключить функцию на один цикл приготовления: включите варочную панель с помощью  .  будет отображаться.


Нажмите  и удерживайте 4 секунды. В течение 10 секунд установите мощность нагрева. Теперь вы можете использовать диск. После выключения варочной панели  функция снова станет активной.

5.9 Управление энергопотреблением

Если включены разные конфорки и потребляемая мощность превышает пределы мощности, эта функция разделяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель управляет настройками нагрева, чтобы защитить автоматические выключатели дома.

- Если варочная панель достигает максимально доступной мощности (см. заводскую табличку), мощность конфорок автоматически снижается.
- Настройка мощности нагрева выбранной конфорки всегда является приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между ранее активированными конфорками в порядке, обратном выбору.
- Индикация зон пониженной мощности нагрева варьируется от исходной выбранной настройки нагрева до пониженной тепловой мощности.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите мощность нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки продолжат работать с пониженной мощностью нагрева. При необходимости измените настройки мощности нагрева конфорок вручную.

6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел «Безопасность».

6.1 Посуда

Сильное электромагнитное поле индукционной плиты очень быстро нагревает посуду.

Используйте подходящую посуду на индукционных конфорках.

- Дно сосуда должно быть, как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на конфорку, убедитесь, что ее дно чистое и сухое.
- Чтобы не поцарапать поверхность керамического стекла, не перемещайте по ней посуду.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно (с соответствующей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для приготовления пищи на индукционной плите, если:

- можно быстро вскипятить воду в посуде, поставленной на конфорку, установленную на максимальную мощность;
- магнит притягивается ко дну сосуда.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность варочной зоны зависит от диаметра кастрюли. Сосуд с диаметром дна меньше минимального поглощает только часть энергии, вырабатываемой зоной приготовления пищи.
- В целях безопасности и для получения оптимальных результатов выпечки не используйте посуду большего размера, чем указано в главе «Характеристики варочных зон». Во время приготовления не ставьте посуду рядом с панелью управления. Это может повлиять на работу панели управления или привести к случайному включению функции варочной панели.

 См. «Технические данные».

6.2 Шумы во время работы


Если вы слышите:



- треск: сосуд изготовлен из разных материалов (многослойная конструкция).
- свист: зона приготовления настроена на высокую мощность нагрева, а кастрюля изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция).
- жужжание: установлена высокая мощность нагрева.
- щелчок: электрические цепи переключаются.
- шипение или жужжание: вентилятор работает.

Описанные шумы являются нормальными и не указывают на неисправность устройства.


6.3 Примеры применения в приготовлении пищи

Зависимость между настройкой мощности нагрева и потребляемой мощностью варочной зоны не является линейной. Увеличение мощности нагрева не приводит к пропорциональному увеличению энергопотребления. Если установлен средний уровень нагрева, зона приготовления пищи использует менее половины своей мощности.

 Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

Настройка мощности нагрева	Применение:	Время (мин)	Примечания
 - 1	Поддержание температуры приготовленных блюд.	сколько потребуется	Накройте блюдо.
1 - 2	Голландский соус, плавящийся: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Периодически перемешивайте.
1 - 2	Пышные омлеты, яичница.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление рисовых или молочных блюд, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте как минимум в два раза больше жидкости, чем риса. Молочные блюда время от времени перемешивайте.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды.
4 - 5	Картошка на пару.	20 - 60	Используйте максимум ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление большого количества ингредиентов, рагу и супов.	60 - 150	До 3 литров воды + ингредиенты.
6 - 7	Нежная обжарка: эскалопы, кордон блю из телятины, котлеты, колбаски, печень, ру, яйца, блинчики, пончики.	сколько потребуется	Переверните по истечении половины времени готовки.
7 - 8	Интенсивная жарка, например, картофельных драников, вырезки, стейков.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени готовки.
9	Кипячение воды, варка макарон, жарка мяса (гуляша, мяса, тушенного в собственном соку), жарка картофеля фри.		
	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включен.		

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел «Безопасность».


7.1 Общая информация

- Очищайте нагревательную пластину после каждого использования.
- Всегда используйте посуду с чистым дном.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте соответствующие средства, предназначенные для очистки поверхности нагревательной пластины.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Очистка варочной панели

- **Немедленно удалите:** расплавленный пластик, фольгу, сахар и грязь из продуктов, содержащих сахар. В противном случае грязь может повредить нагревательную пластину. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Используйте специальный скребок, расположив его под острым углом к поверхности стекла и водя по нему лезвием.
- **Удалите, когда варочная панель достаточно остынет:** следы известкового налета и отложений воды, жирные пятна, металлические пятна. Протрите нагревательную пластину влажной тканью с мягким моющим средством. После очистки протрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Удаление металлических, блестящих пятен:** используйте водный раствор уксуса и очистите стеклянную поверхность влажной тряпкой.

8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел «Безопасность».

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Средство
Варочную панель невозможно запустить или контролировать.	Панель не подключена к электросети или подключена неправильно.	Убедитесь, что панель правильно подключена к электросети.
	Сработал предохранитель.	Убедитесь, что предохранитель является причиной неисправности. Если предохранитель продолжает срабатывать, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Мощность нагрева не была установлена в течение 10 секунд.	Снова включите варочную панель и установите уровень нагрева в течение максимум 10 секунд.
	Одновременно были затронуты 2 или более сенсорных поля.	Касайтесь только одного сенсорного поля.
	На панели управления имеются пятна воды или жира.	Очистите панель управления.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. При выключении варочной панели раздается звуковой сигнал.	Что-то было помещено в одно или несколько сенсорных полей.	Удалите предмет из сенсорных полей.
Варочная панель выключается.	В поле сенсора  имеется объект.	Уберите объект из сенсорного поля.
Индикатор остаточного тепла не загорается.	Конфорка не горячая, потому что она слишком долго работала или датчик был поврежден.	Если зона приготовления проработала достаточно долго и стала горячей, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Мощность нагрева переключается между двумя уровнями.	Работает функция управления питанием.	См. «Ежедневное использование».
Поля сенсоров сильно нагреваются.	Сосуд слишком велик или расположен слишком близко к элементам управления.	По возможности размещайте крупные сосуды в задних зонах.
Загорается  .	Работает функция блокировки или блокировки запуска.	См. «Ежедневное использование».
Загорается  .	На варочной зоне нет кастрюли.	Поставьте кастрюлю на варочную зону.
	Используется неподходящая посуда.	Используйте подходящий сосуд. См. «Советы и рекомендации».
	Диаметр дна сосуда слишком мал для выбранного поля.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
На дисплее загорается  и цифра.	Произошла ошибка варочной панели.	Выключите варочную панель и включите ее снова через 30 секунд. Если  появится снова, отключите варочную панель от электросети. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Средство
Слышен непрерывный звуковой сигнал.	Неправильное электрическое подключение.	Отключите варочную панель от электропитания. Попросите квалифицированного электрика проверить установку.

8.2 Если решение не найдено...

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Пожалуйста, предоставьте данные с паспортной таблички.

Вы также должны указать трехзначный код керамического стекла (расположенный в углу стеклянной поверхности) и отображаемое сообщение об ошибке.

Убедитесь, что варочная панель используется правильно. В противном случае вмешательство сотрудника сервиса или продавца может быть платным даже в течение гарантийного срока. Информацию об обслуживании клиентов и условиях гарантии можно найти в гарантийной брошюре.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Паспортная табличка

Модель LIL61424C

Тип 62 B4A 00 AA

Индукция 3.65 кВт

Серийный №.

ELECTROLUX

Номер продукта 949 599 149 00

220–240 В ~ 50–60 Гц

Сделано в Германии

3.65 кВт



9.2 Параметры варочных зон

Зона приготовления	Номинальная мощность (максимальный режим нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	1800	2800	8	145 - 180
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Правая задняя	1800	2800	8	145 - 180

Мощность конфорок может отличаться от значений, приведенных в таблице. Она варьируется в зависимости от материалов и размеров посуды.

Для получения оптимальных результатов приготовления используйте посуду диаметром не больше указанного в таблице.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация о продукте*

Идентификация модели	LIL61424C	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество варочных зон	4	
Технология нагрева	Индукционная плита	
Диаметр круглых конфорок (∅)	Левая передняя	21,0 см
	Левая задняя	18,0 см
	Правая передняя	14,5 см
	Правая задняя	18,0 см
Потребление энергии на конфорку (электрическое приготовление ЕС)	Левая передняя	189,1 Втч/кг
	Левая задняя	174,6 Втч/кг
	Правая передняя	180,2 Втч/кг
	Правая задняя	178,3 Втч/кг
Энергопотребление варочной панели (электрическая плита ЕС)	180,6 Втч/кг	
* Для Европейского Союза в соответствии со стандартом ЕС 66/2014. Для Беларуси по СТБ 2477-2017, приложение А. Для Украины по стандарту 742/2019.		


EN 60350-2 — Электрическое кухонное оборудование для бытового использования. Часть 2. Варочные панели — методы измерения производительности.


10.2 Экономия энергии

Следование приведенным ниже советам поможет вам экономить энергию во время повседневного использования.

- Нагревайте столько воды, сколько необходимо.
- Если возможно, всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее посуду.
- Посуду меньшего размера следует размещать на варочных зонах меньшего размера.
- Ставьте посуду прямо в центр конфорки.
- Остаточное тепло можно использовать для поддержания тепла блюд или плавления ингредиентов.

11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , необходимо утилизировать. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Следует проявлять осторожность при переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека. Устройства,

отмеченные символом , нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие на местный пункт переработки или свяжитесь с соответствующими муниципальными властями.

Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden