



*Thinking of you*  
**Electrolux**



ЕНН99967FG

**RU** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
**UK** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 2  
ІНСТРУКЦІЯ 25



## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	7
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	14
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	16
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
8. УСТАНОВКА.....	20
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	23

## 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 бы 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](http://www.electrolux.com)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 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.
- 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, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- 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 панели 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.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- 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. Убедитесь разместить 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 электрические подключения 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 параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- 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 пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние 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 прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.

- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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 легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся

материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



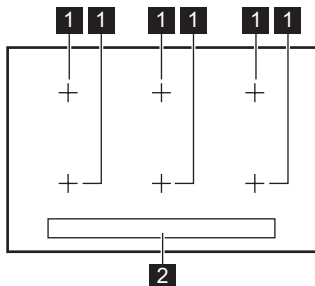
**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- 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.
- Стеклопанель/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.

### 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

#### 3.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

#### 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, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

#### 2.5 Утилизация

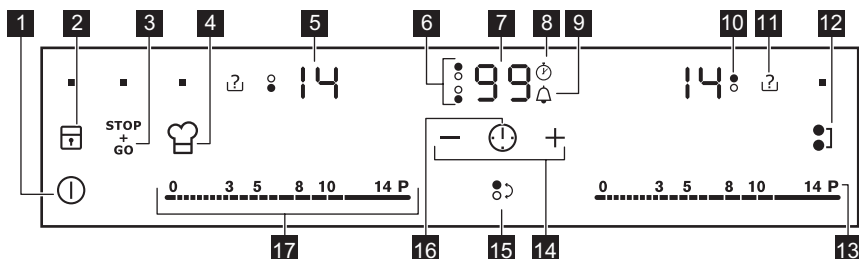


**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.



- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

### 3.2 Функциональные элементы панели управления













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

Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	ⓘ	ВКЛ/ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокировка / Функция «Защита от детей» Блокировка/разблокировка панели управления.
3	STOP GO	STOP+GO Включение и выключение функции.
4	👨‍🍳	Chef Включение и выключение функции.
5	-	Индикация мощности нагрева Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера Отображение времени в минутах.
8	🕒	CountUp Timer Подтверждение факта работы функции.
9	🔔	Таймер обратного отсчета / Таймер Подтверждение факта работы функции.
10	⦿	Индикатор конфорки. Отображение конфорки, для которой задан уровень мощности.
11	❓	- Индикация неподходящего типа кухонной посуды, слишком малого диаметра ее дна или ее отсутствия на конфорке.
12	⦿	Bridge Включение и выключение функции.
13	P	Power function Включение и выключение функции.

	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
14	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
15		-	Выбор конфорки
16		-	Установка режима таймера.
17	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.


### 3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Выполняется функция STOP+GO.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
	Работает Power function.
 + число.	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

### 3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



#### ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень 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 Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу


①, чтобы включить или выключить варочную панель.

### 4.2 Автоматическое отключение

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

- Выключены все конфорки.
- Не установлена мощность после включения варочной панели.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.д.). 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 посуда. Загорается значок  и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается. См. ниже.

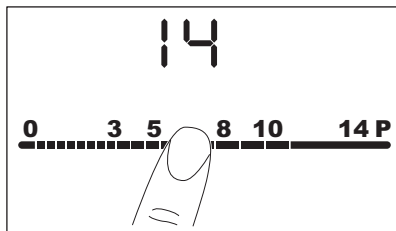
**Соотношение уровня мощности нагрева и временем работы функции:**

-  1 — 3 — 6 часов
- 4 — 7 — 5 часов
- 8 — 9 — 4 часа
- 10 — 14 — 1,5 часа

### 4.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.



### 4.4 Использование конфорок

Поместите кухонную посуду на перекрестие / квадрат, находящийся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие/квадрат. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

В случае, если размеры кухонной посуды превышают 180 мм, производитель рекомендует устанавливать ее на задние конфорки.

### 4.5 Функция Bridge

Функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Данная функция может использоваться с кухонной посудой размерами более 260 мм.


Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . Чтобы задать или

изменить уровень нагрева, нажмите на один из сенсоров управления.


#### Чтобы выключить эту функцию:



коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

При использовании только одной конфорки из пары рекомендуется использовать заднюю конфорку. При использовании кухонной посуды большого размера также рекомендуется размещать ее ближе к задней конфорке.

### 4.6 Автоматический нагрев

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


 Для включения функции конфорка должна быть холодной.


**Для включения функции для выбранной конфорки:** коснитесь **P** (высветится ). Сразу же коснитесь нужного уровня мощности нагрева. Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

### 4.7 Power function

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.




 См. главу «Технические данные».

**Для включения функции для выбранной конфорки:** коснитесь **P**. Высветится .




**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

### 4.8 Функция Chef


Функция «Шеф-повар» включает все конфорки и автоматически переводит их в режим Bridge. Функция задает ту же ступень нагрева, которая была задана во время последнего их использования.

При первом включении ступень нагрева левой пары конфорок устанавливается на , средней пары – на  а пары конфорок справа – на .




#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Загорится индикатор. Все конфорки будут работать в течение 9 минут. Если на конфорки не будет ничего поставлено, загорится символ . Через 9 минут выдается звуковой сигнал, и пустые конфорки переводятся на уровень .

#### Возобновление работы функции:

коснитесь  для помещения или перемещения посуды на выключенную пару конфорок.

#### Выключение функции:



- Для отключения функции для выбранных конфорок коснитесь . При этом значение уровня нагрева конфорок данной пары будет сохранено. Индикатор погаснет.
  - Задайте мощность нагрева равной  или дождитесь, пока Таймер обратного отсчета обратного отсчета не выключит конфорки. Индикатор погаснет.
-  Когда данная функция выключена, время определения посуды равняется 2 минутам.


## 4.9 Таймер


### Таймер обратного отсчета




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



**Сначала выберите конфорку, а затем установите данную функцию.** Выбор функции «Таймер» возможен для включенных конфорок с заданным уровнем нагрева.


**Выбор конфорки:** нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке. Когда данная функция включена, загорается .

**Чтобы включить эту функцию:** нажмите на значок таймера , чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.


**Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.



**Изменение текущего времени:** выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .




**Чтобы выключить эту функцию:** выберите конфорку с  и нажмите на . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Конфорка отключается.






**Отключение звука:** коснитесь .


 **CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).** Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.



**Выбор конфорки (если работает больше одной конфорки):** нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке. Когда данная функция включена, загорается .

**Чтобы включить эту функцию:** коснитесь . При этом символ  погаснет, а символ  загорится.

**Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее будет выведен значение длительности работы данной конфорки. В течение первой минуты на дисплее будет отображаться время в секундах. После первой минуты на дисплее будет отображаться время в минутах.


**Чтобы выключить эту функцию:** выберите конфорку с  и нажмите на  или . При этом символ  погаснет, а символ  загорится.

 При одновременной работе двух функций таймера на дисплее сначала отображается функция CountUp Timer.

 **Таймер**  
Можно использовать данную функцию в качестве таймера, когда варочная панель включена, а конфорки не используются (на дисплее при этом появится значок .

**Чтобы включить эту функцию:** коснитесь . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Отключение звука:** коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.



## 4.10 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.


При работе данной функции уровень мощности нагрева изменить нельзя.

Даная функция не отключает функции отсчета времени.

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь .  загорится.

**Чтобы выключить эту функцию:**



коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

## 4.11 Блокировка


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.


**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь .  загорится на 4 секунды. Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**



коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.



 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 4.12 Функция «Защита от детей»



Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



**Чтобы включить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды.





Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды.


Высветится . Выключите варочную панель при помощи .


**Отмена функции на один цикл приготовления:**




Включите варочную панель при помощи . Высветится . Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.



## 4.13 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель.

Нажмите на  и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей


загорится и погаснет. Нажмите на  и удерживайте в течение трех секунд.

Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

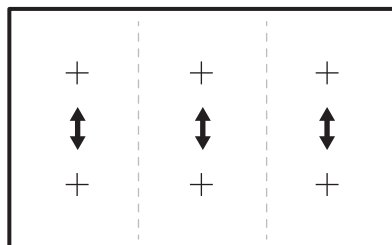
- нажать 
- Таймер понижается
- Таймер обратного отсчета понижается
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 4.14 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели (см. Схему).
- 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.

- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня 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: вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с

заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не означает, что варочная панель неисправна.**

### 5.3 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

### 5.4 Öko Timer (Таймер экономичности)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически

выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

### 5.5 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности 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:	Сушка по времени	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по готовности	Готовьте под крышкой
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.

Мощность нагрева	Назначение:	Сушка по времени	Советы
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
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 приготовления
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		
<b>P</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 панель 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 специальный скребок для стекла.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.

### 6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего

- средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- 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 сработал повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Конфорка горячая.  Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Дайте конфорке как следует остыть.  Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Включена функция Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высвечивается  .	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Полезные советы».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Высвечивается символ  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 индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается  .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высвечивается  .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция Автоматическое отключение и система защиты конфорки от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикация остаточного тепла может остаться. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Полезные советы».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается <b>E7</b> .	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор <b>E7</b> загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается <b>E8</b> .	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.

## 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.

### 8.1 Перед установкой

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

Серийный номер .....

### 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 кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную

температуру 90°C или выше).  
Обратитесь в местный сервисный центр.

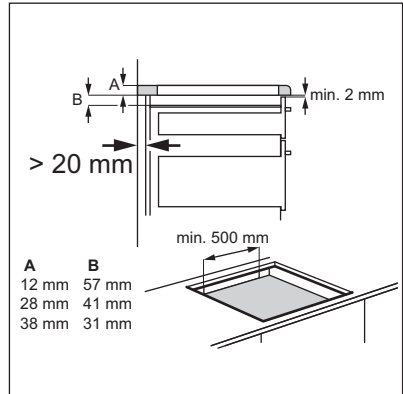
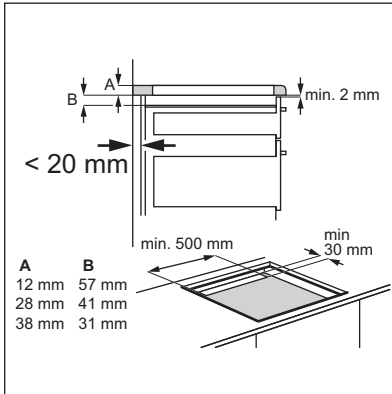
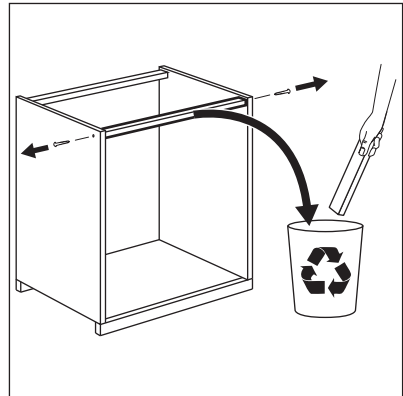
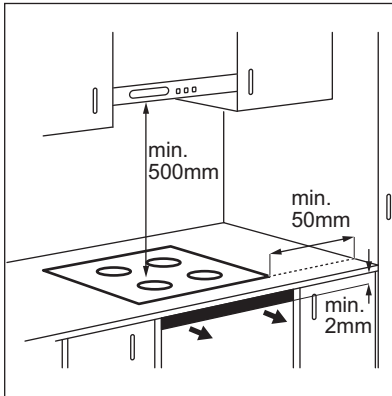
### 8.4 Установка прокладки

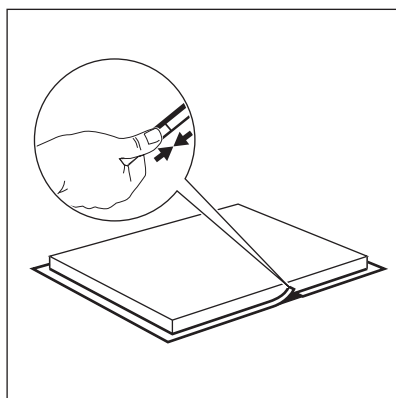
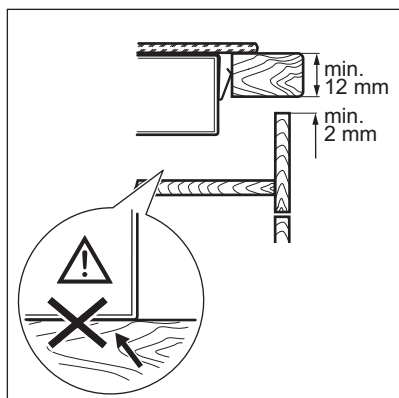
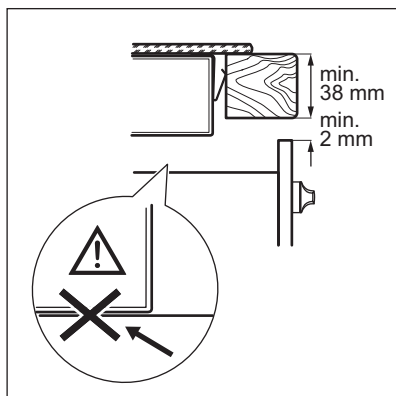
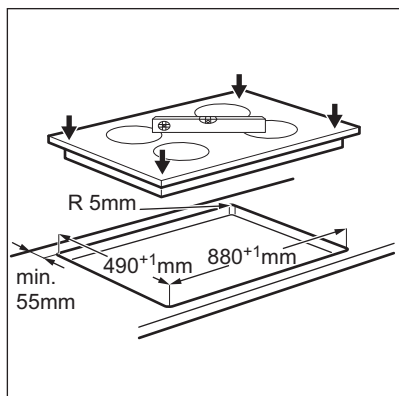
1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приклейте к нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической поверхности уплотняющую ленту.

Не растягивайте ленту. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной панели.

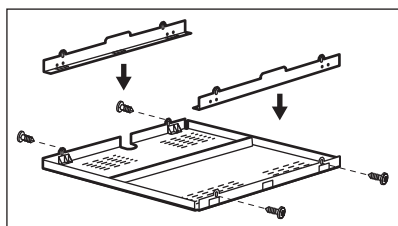
3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
4. Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

### 8.5 Сборка





## 8.6 Защитный экран



В случае использования защитного экрана (приобретается отдельно)




фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под варочной панелью не являются обязательными. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

**i** В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHN99967FG  
 Тип 58 GCD E9 AU  
 Индукция 11.1  
 Серийный № .....  
 ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 300 00  
 220 - 240 В 50 - 60 Гц  
 Сделано в Германии  
 11.1  
  


### 9.2 Спецификация конфорок


Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Power function [Вт]	Power function максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Средняя передняя	2300	3200	10	125 - 210
Средняя задняя	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 10. 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 номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург  
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург  
Германия

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	26
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	27
3. ОПИС ВИРОБУ.....	30
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	32
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	36
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	38
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	39
8. УСТАНОВКА.....	42
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	44

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

**Звертайтеся на наш веб-сайт:**



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

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Її можна знайти на таблиці з технічними даними.



**Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

### 1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним током.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для

- циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
  - Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

## 2.2 Підключення до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Використання



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.

- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випіла вся рідина.
- Слідкуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на поверхні для готування.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

## 2.4 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та металеві предмети.

## 2.5 Утилізація



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід

звернутися до органів муніципальної влади.

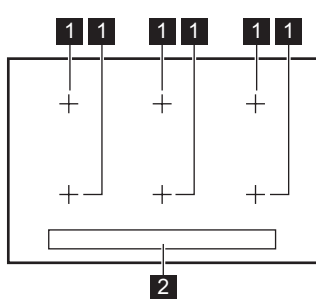
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам

Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

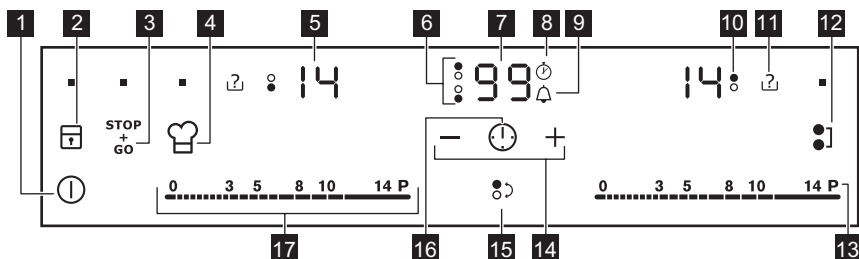
## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Оснащення варильної поверхні















- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування

### 3.2 Структура панелі керування






Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на екрані, індикатори та звукові сигнали вказують на функції, що працюють.

Сенсор на кнопка	Функція	Коментар
<b>1</b>	УВІМК./ВИМК.	Увімкнення та вимкнення поверхні для готування.

Сенсор на кнопка	Функція	Коментар	
<b>2</b>		Блокування/Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування/розблокування панелі керування.
<b>3</b>		STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
<b>4</b>		Chef	Увімкнення та вимкнення функції.
<b>5</b>	-	Екран ступеня нагрівання	Відображення ступеня нагрівання.
<b>6</b>	-	Індикатори таймера для зон нагрівання	Показують, для якої зони встановлюється час.
<b>7</b>	-	Екран таймера	Показує час у хвиликах.
<b>8</b>		CountUp Timer	Показує, що функція працює.
<b>9</b>		Таймер зворотного відліку часу/Таймер	Показує, що функція працює.
<b>10</b>		Індикатор зони нагрівання.	Показує, для якої зони встановлюється ступінь нагрівання.
<b>11</b>		-	Вказує на відсутність посуду, непридатний посуд на зоні нагрівання або на надто мале дно посуду.
<b>12</b>		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
<b>13</b>		Power function	Увімкнення та вимкнення функції.
<b>14</b>		-	Збільшення або зменшення часу.
<b>15</b>		-	Вибір зони нагрівання.
<b>16</b>		-	Для встановлення функції таймера.
<b>17</b>	-	Регульовальна штанга	Вибір ступеня нагрівання.

### 3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює.
	Функція STOP+GO працює.

Дисплей	Опис
	Функція Автоматичне нагрівання працює.
	Power function працює.
+ цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Функція Блокування /Пристрій захисту від доступу дітей працює.
	Непідходящий чи замалий посуд, або на зоні нагрівання немає посуду.
	Функція Автоматичне вимкнення працює.

### 3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека опіку залишковим теплом!  
Індикатор вказує рівень залишкового тепла.

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

## 4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 4.1 Увімкнення та вимкнення

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


### 4.2 Автоматичне вимкнення

**Ця функція автоматично вимикає поверхню для готування у разі, якщо:**


- усі зони нагрівання вимкнені.
- Увімкнувши поверхню для готування, ви не налаштували ступінь нагрівання.
- Ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10

секунд (каструлю, ганчірку тощо). Поверхня для готування вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або почистіть панель керування.

- Поверхня для готування занадто нагрілася (наприклад, після кипіння усієї води в каstrулі). Нехай зона нагрівання вистигне, перш ніж знову використовувати поверхню для готування.
- Якщо використовується непридатний посуд, починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання або не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час починає світитися

символ , і поверхня для готування вимикається. Див. нижче.

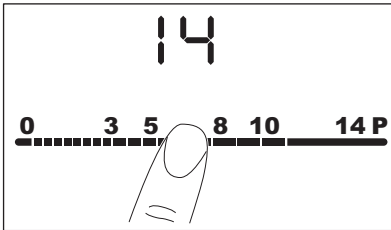
#### Співвідношення між ступенем нагрівання й часом функції.

- , 1–3 – 6 годин
- 4–7 – 5 годин
- 8–9 – 4 години
- 10 – 14 – 1,5 години

### 4.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



### 4.4 Використання зон нагрівання

Поставте посуд на хрест/квадрат, розташований на поверхні для готування. Посуд повинен повністю покривати хрест/квадрат зони нагрівання.

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

При використанні посуду, більшого за 180 мм, виробник рекомендує ставити його на задні зони нагрівання.


### 4.5 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання, і вони працюють як одна зона нагрівання.


Цю функцію можна використовувати для посуду, більшого за 260 мм.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для однієї із зон нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію:** торкніться

. Щоб встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї з сенсорних кнопок.


**Щоб вимкнути функцію:** торкніться

. Зони нагрівання почнуть працювати окремо.



Якщо використовується лише одна зона нагрівання з пари, рекомендується задіяти задню зону нагрівання. Якщо використовується великий посуд, рекомендується розміщувати його ближче до задньої зони нагрівання.

### 4.6 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву, а потім знижує його до належного рівня.

 Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.


**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться **P**

(загорається ). Одразу торкніться належного ступеня нагрівання. Через 3 секунди засвітиться .

**Щоб вимкнути функцію:** змініть ступінь нагріву.

### 4.7 Power function

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагріву.

 Див. розділ «Технічна інформація».

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться **P**. Засвітиться **P**.

**Щоб вимкнути функцію:** змініть ступінь нагріву.

## 4.8 Функція Chef

Ця функція вмикає усі зони нагрівання й автоматично активує для всіх функцію Bridge. Ця функція встановлює той самий ступінь нагріву, який було встановлено останнього разу.

Під час першої активації рівень нагрівання лівої пари зон встановлюється на **14**, середньої пари на **9**, а правої пари на **3**.

**Щоб увімкнути функцію,** торкніться **Chef**. Загоряється символ. Всі зони нагрівання працюють протягом 9 хвилин. Якщо зони нагрівання залишаються порожніми, загоряється символ **Chef**. Через 9 хвилин лунає звуковий сигнал, і порожні зони нагрівання встановлюються на **0**.

**Щоб поновити дію цієї функції,** торкніться **Chef**, аби поставити або перемістити посуд на вимкнену пару зон нагрівання.

**Щоб вимкнути цю функцію,**

- торкніться **Chef**, аби вимкнути функцію для обраних вами зон нагрівання та встановити останній ступінь нагрівання для цієї пари зон. Індикатор згасне.
- Встановіть ступінь нагрівання на **0** або зачекайте, доки Таймер зворотного відліку часу вимкне зони нагрівання. Індикатор згасне.

**Chef** Коли функцію вимкнено, час виявлення кастрюль становить 2 хвилини.

## 4.9 Таймер

**Таймер зворотного відліку часу**  
За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого працюватимуть зони нагрівання (для одного сеансу).

**Спочатку оберіть зону нагрівання, потім функцію.** Функцію таймера можна вибрати для активних зон нагрівання після вибору ступеня нагрівання.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться кнопки **0** декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання. Коли ця функція активована, загоряється **0**.

**Щоб увімкнути функцію,** торкніться **+** на таймері, аби встановити час (**00–99** хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається зворотний відлік часу.

**Щоб дізнатися, скільки часу залишилося,** виберіть зону нагрівання за допомогою **0**. Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На екрані відобразиться час, що залишився.

**Щоб змінити час,** виберіть зону нагрівання за допомогою **0**. Торкніться **+** або **-**.

**Щоб вимкнути функцію,** встановіть зону нагрівання за допомогою **0** і торкніться **-**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



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




**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться **!**.


### **CountUp Timer (Таймер прямого відліку)**






Використовуйте цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання.


**Щоб вибрати зону нагрівання (якщо працює не 1 зона)**, торкніться кнопки

 декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання. Коли ця функція активована, загоряється .


**Щоб увімкнути функцію**, торкніться . Символ  згасне й загориться .




**Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання**, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. Екран показує, скільки часу працює зона нагрівання. У першу хвилину на екрані відображається час у секундах. Після першої хвилини на екрані відображається час у хвилинах.


**Щоб вимкнути функцію**, налаштуйте зону нагрівання за допомогою  і торкніться  або . Символ  згасне й загориться .


 Якщо одночасно працюють дві функції, то на екрані спочатку відображається функція CountUp Timer.

### **Таймер**

Цю функцію можна використовувати, як **таймер зворотного відліку**, коли поверхня для готування ввімкнена, але зони нагрівання не працюють (на екрані ступеня нагрівання відображається .

**Щоб увімкнути функцію**, торкніться . Щоб встановити час, торкніться  або  на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал**, торкніться .

 Ця функція не впливає на роботу зон нагрівання.


## 4.10 STOP+GO

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

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».



**Щоб увімкнути функцію**: торкніться . Загорається .


**Щоб вимкнути функцію**: торкніться . Загорається попередній ступінь нагріву.


## 4.11 Блокування

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

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**





**Щоб увімкнути функцію**: торкніться .  загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.



**Щоб вимкнути функцію**: торкніться . Загорається попередній ступінь нагріву.


 При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 4.12 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Щоб увімкнути функцію**: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .


**Щоб вимкнути функцію:** увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.



**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Загорається . Торкніться та утримуйте  впродовж 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція знову працюватиме.

### 4.13 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну панель. Торкніться та утримуйте ① впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд.  або  засвітиться.

Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  – звуки вимкнено
-  – звуки ввімкнено

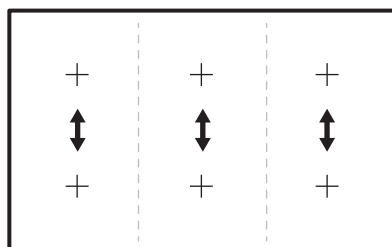
Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь ①;
- Таймер вимикається;
- Таймер зворотного відліку часу вимикається;
- ви поклали щось на панель керування.

### 4.14 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні (див. малюнок).
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до одної фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, підключених до одної фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до одної фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



## 5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Кухонний посуд



Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

- i** Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

### Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

### Кухонний посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

- невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву.
- до дна посуду притягується магніт.

- i** Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

### Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

- i** Див. розділ «Технічна інформація».

## 5.2 Шуми під час роботи

### Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому

рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функції.
- шипіння, шум працює вентилятор.

**Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.**

## 5.3 Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.


## 5.4 Öko Timer (Таймер Еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

## 5.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання. Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

- i** Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагріву	Призначення	Час	Поради
 - 1	Підтримуйте готові страви теплими	залежно від потреби	Накривайте посуд кришкою
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину	5 - 25 хв	Час від часу помішуйте
1 - 3	Згущування: пишний омлет, яєчня	10-40 хв.	Готуйте з накритою кришкою
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
5 - 7	Готування овочів, риби, м'яса на парі	20 - 45 хв	Додайте кілька столових ложок рідини
7 - 9	Готування картоплі на парі	20 - 60 хв	Додавайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі
7 - 9	Приготування великої кількості їжі, звичайних та густих супів	60 - 150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти
9 - 12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, налисників, пампушок	залежно від потреби	Через половину заданого часу переверніть
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв	Через половину заданого часу переверніть
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності		

## 6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Загальна інформація

- Чистіть варильну поверхню після кожного використання.

- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватись для даної варильної поверхні.

## 6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересуйте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистіть поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

# 7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ







### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 7.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтесь схемою електричних з'єднань.
	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював знов і знов, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання менш ніж на 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтесь лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP +GO.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви поклали сторонній предмет на одну або більше сенсорну кнопку.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Індикатор залишкового тепла не з'являється.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання має аналогічну функцію.
Існують два рівня налаштування температури.	Функція Керування потужністю активна.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд занадто важкий або розташований занадто близько до панелі керування.	Великий посуд розташуйте якнайдалше від панелі керування.
Не лунає сигнал, коли ви торкаєтесь сенсорних кнопок на панелі.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	Автоматичне вимкнення працює.	Вимкніть варильну панель й увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію Пристрій захисту від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На варильній панелі немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Використовуйте тільки посуд, призначений для цього приладу. Див. розділ «Корисні поради».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Використовуйте посуд належного розміру. Див. розділ «Технічна інформація».
	Посуд не покриває хрест/квадрат зони нагрівання.	Посуд повинен повністю покривати хрест/квадрат зони нагрівання.
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо  з'явиться знову, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається  .	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Напруга живлення не відповідає напрузі мережі.	Щоб перевірити правильність під'єднання, зверніться до кваліфікованого електрика.
На дисплеї відображається  .	Сталася помилка функціонування варильної панелі, оскільки в посуді википіла вся вода. Працює функція Автоматичне вимкнення і захист від перегріву для зон.	Вимкніть варильну панель. Перемістіть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може залишитись. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на цій варильній поверхні. Див. розділ «Корисні поради».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається <b>E7</b> .	Охолоджувальний вентилятор заблоковано.	Сторонні об'єкти не повинні блокувати охолоджувальний вентилятор. Якщо <b>E7</b> з'явиться знову, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається <b>E8</b> .	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Варильну панель під'єднано тільки до однієї фази.	Щоб перевірити правильність під'єднання, зверніться до кваліфікованого електрика. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.

## 7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який

відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умов гарантії описані в гарантійному буклеті.

## 8. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Перед встановленням

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

Серійний номер .....

### 8.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та

робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

### 8.3 Електричний кабель

- Прилад оснащений електричним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте спеціальний кабель (тип H05BB-F, макс. температура 90°C; або вище). Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

### 8.4 Приєднання ущільнювача

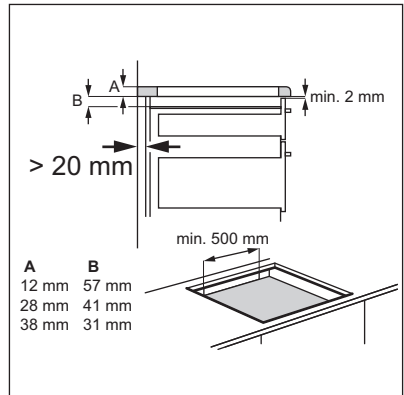
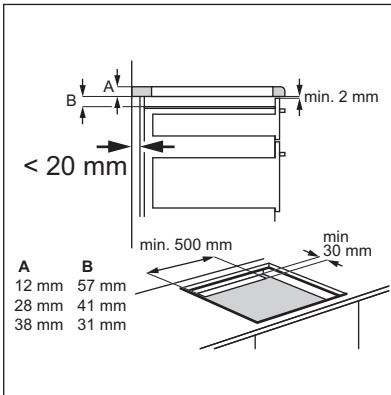
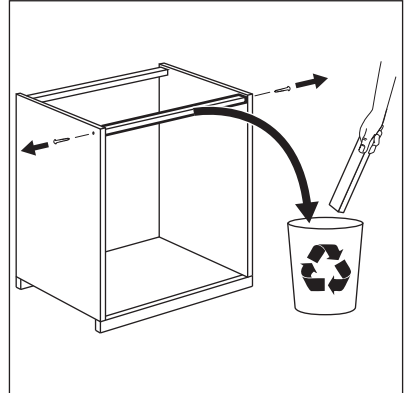
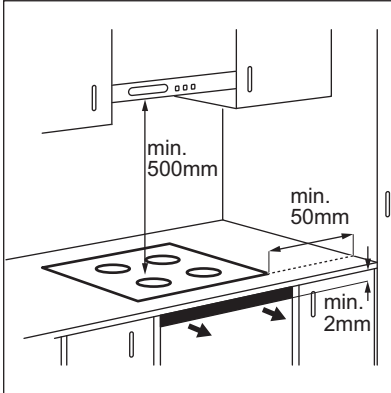
1. Очистіть робочу поверхню навкруги вирізаного отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить до комплекту, навколо нижнього краю варильної поверхні

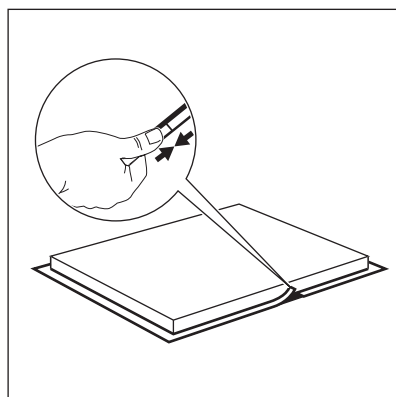
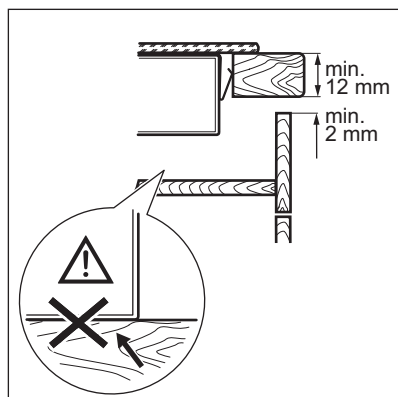
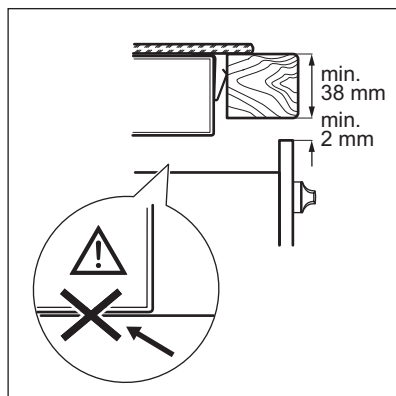
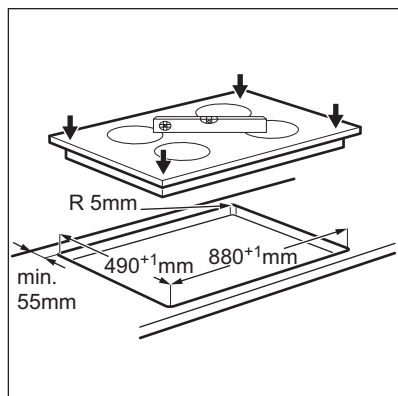
уздовж зовнішнього краю  
склокераміки.

Не розтягуйте при цьому стрічку.  
Переконайтеся, що кінці  
ущільнювальної стрічки знаходяться  
посередині з одного боку варильної  
поверхні.

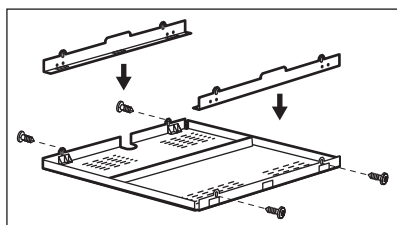
3. Додайте кілька міліметрів,  
відрізаючи ущільнювальну стрічку  
за довжиною.
4. З'єднайте разом два кінці  
ущільнювальної стрічки.

## 8.5 Складання





## 8.6 Захисний короб



Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), простір

попереду 2 мм для притоку повітря та захисна підлога безпосередньо під варильною поверхню не потрібні. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

**i** Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.



## 9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

### 9.1 Паспортна табличка

Модель ЕНН99967FG  
Тип 58 GCD E9 AU

Номер виробу (PNC) 949 596 300 00  
220 - 240 В 50 - 60 Гц

Індукція 11.1  
Сер. номер .....  
ELECTROLUX

Вироблено в Німеччині  
11.1  
CE  


## 9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Power function [Вт]	Power function макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

Потужність зони нагрівання може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр, указаний у таблиці.

## 10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867301004-B-032014

