



RU Варочная панель
UK Варильна поверхня

Инструкция по эксплуатации
Інструкція

2
22



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	14
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	16
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	19
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	20

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com




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


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети

электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

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

материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.

- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной поверхностью.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это

применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.

- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующие 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 помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/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 поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

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

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 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

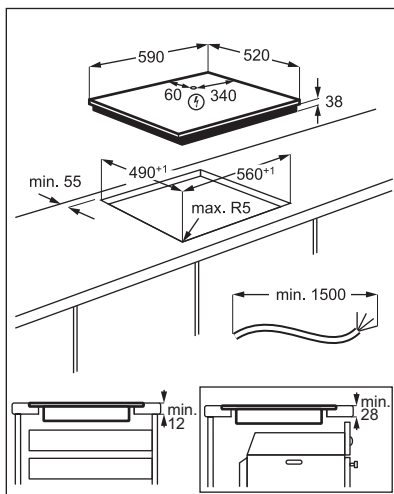
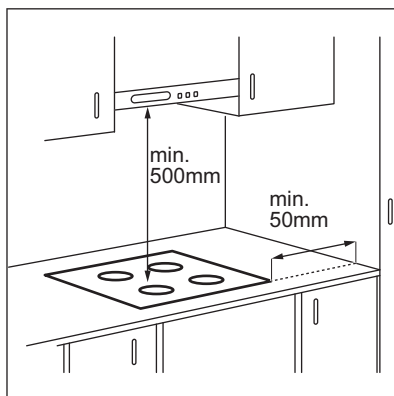
3.2 Встраиваемые варочные панели

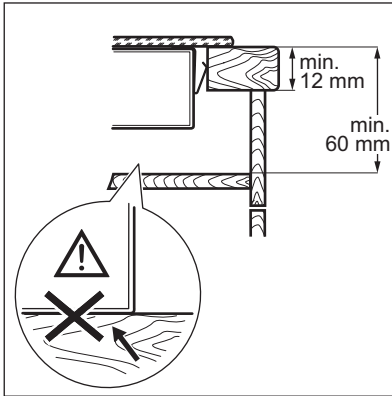
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Сетевой шнур

- Варочная поверхность поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

3.4 Сборка



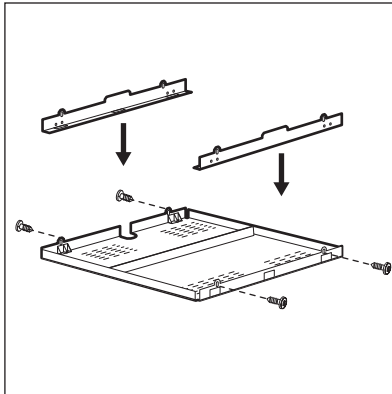


При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) установка защитного пола непосредственно под варочной панелью не является обязательной. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



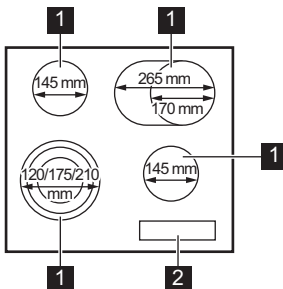
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

3.5 Защитный экран



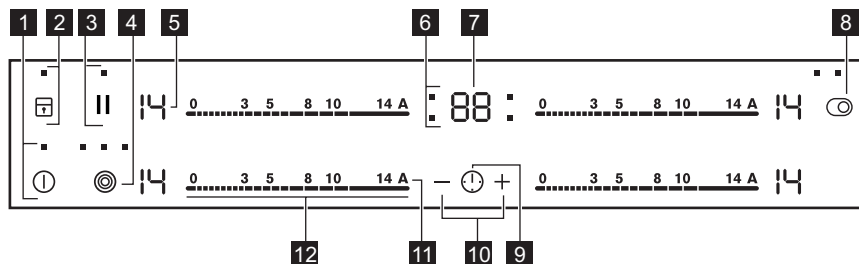
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности











- 1** Конфорка
- 2** Панель управления

4.2 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	Описание	Комментарий
1 	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2 	Блокировка / Система защиты от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 	Пауза	Включение и выключение функции.
4 	-	Включение и выключение внешнего контура.
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 	-	Включение и выключение внешнего контура.
9 	-	Выбор конфорки
10 	-	Увеличение или уменьшение времени.
11 	Автоматический нагрев	Включение и выключение функции.
12 -	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Работает Пауза.
	Работает Автоматический нагрев.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокировка /Система защиты от детей.
	Работает Автоматическое отключение.

4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение


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

5.2 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.п.). Выдается

звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

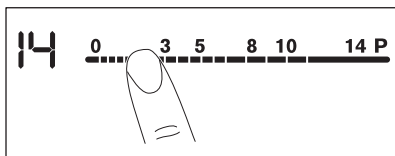
Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

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

5.3 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.



5.4 Включение и выключение внешних контуров.


Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

Используйте сенсорное поле:  

Включение внешнего контура: коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.


Включение дополнительных внешних контуров: снова коснитесь того же сенсорного поля. Загорится соответствующий индикатор.



Выключение внешнего контура: нажимайте на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.

-  Если включить конфорку, не включая внешний контур, подсветка конфорки может осветить внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

5.5 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.

-  Для включения функции конфорка должна быть холодной.

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


Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

5.6 Таймер

Таймер обратного отсчета

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

Сначала задайте ступень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.


Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор,

соответствующий необходимой конфорке.


Для включения этой функции:

коснитесь **+** таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). 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 коснитесь **-**. 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: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.


Для включения этой функции:

коснитесь **-** таймера, и включится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).


Просмотр длительности работы конфорки: выберите конфорку с

помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.


Чтобы выключить эту

функцию: выберите конфорку с  и коснитесь **+** или **-**. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве таймера, когда варочная панель включена, а конфорки для жарки не используются. На дисплее отображается ступень нагрева .

Для включения этой функции:

коснитесь . Коснитесь **+** 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.


5.7 Пауза


Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую мощность нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

. Мощность нагрева будет понижена до значения «1».

Для выключения функции коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

5.8 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления.

Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.


Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:

коснитесь . На 4 секунды появится

. Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.







При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.9 Система защиты от детей



Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



Для включения этой функции:

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






Высветится . Выключите варочную панель при помощи .



Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную

панель при помощи . Высветится . Коснитесь и удерживайте  4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

5.10 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)


Включите варочную панель.

Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь 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:

- вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда


- i** Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- i** Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.2 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.

6.3 Примеры использования варочной поверхности

- i** Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.

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

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности.

Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ







ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Автоматический нагрев.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур, изменив уровень нагрева.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.	Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.	
Сенсоры 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 сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Высветится  .	Работает Система защиты от детей или Блокировка.	См. «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высветится E6 .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель.

8.2 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.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель SKE6450WC
Тип 60 NAD 56 AO

Серийный №
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 892 00
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.1 кВт


9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки (мм)
Передняя левая	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки (мм)
Задняя левая	1200	145
Передняя правая	1200	145
Задняя правая	1500 / 2400	170 / 265

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду,

размеры которой не превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	СКЕ6450WC	
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Излучающий нагреватель	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая	21 см 14,5 см 14,5 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки для утятницы	Задняя правая	Д 26,5 см Ш 17 см
Энергопотребление каждой конфорки (ЕС electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	194,9 Вт·ч/кг 188 Вт·ч/кг 188 Вт·ч/кг 191,6 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (ЕС electric hob)	190,6 Вт·ч/кг	

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные поверхности – Методы определения эксплуатационных характеристик


10.2 Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	22
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	25
3. УСТАНОВКА.....	27
4. ОПИС ВИРОБУ.....	29
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	31
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	34
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	35
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	36
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	38
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	39

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці 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 травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути

обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані

придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей прилад повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- 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 переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Установіть під приладом розділювальну панель з фанери,

матеріалу для виготовлення кухонних каркасів або інших незаймистих матеріалів, щоб унеможливити доступ до дна.

- Розділювальна панель повинна повністю покривати зону під варильною поверхнею.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- 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 в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.

- 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 та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи 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 та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з 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.
- 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 усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймісті речовини чи предмети, змочені в легкозаймістих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб з посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильуйте, 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 або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте 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. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

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

Серійний номер

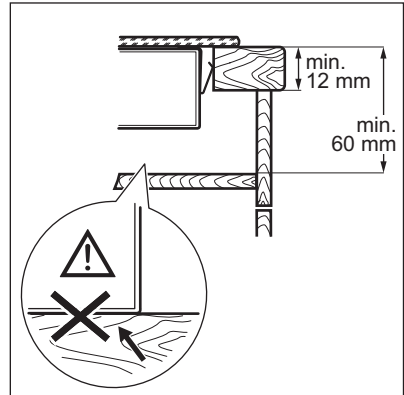
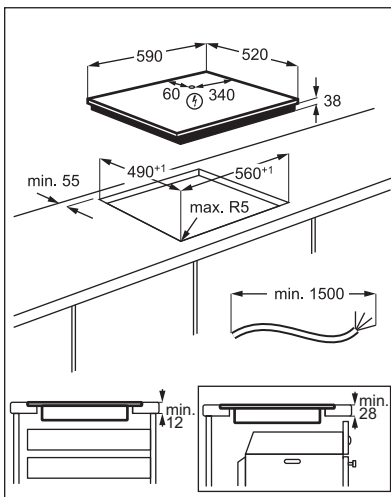
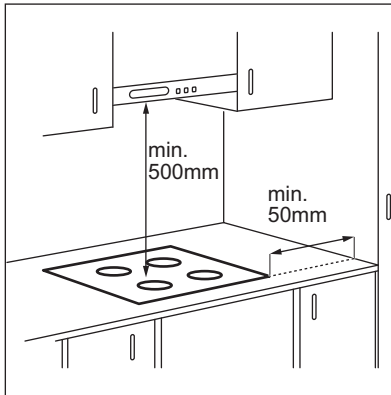
3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

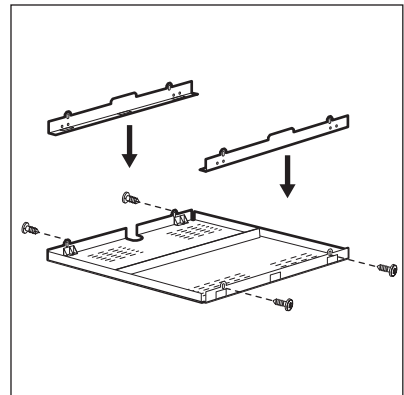
3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90°C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

3.4 Складання



3.5 Захисний короб

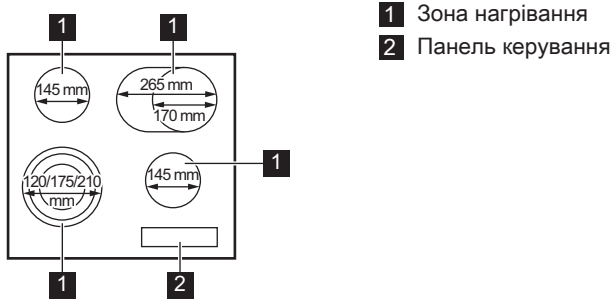


Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), захисна підлога безпосередньо під варильною поверхню не потрібна. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

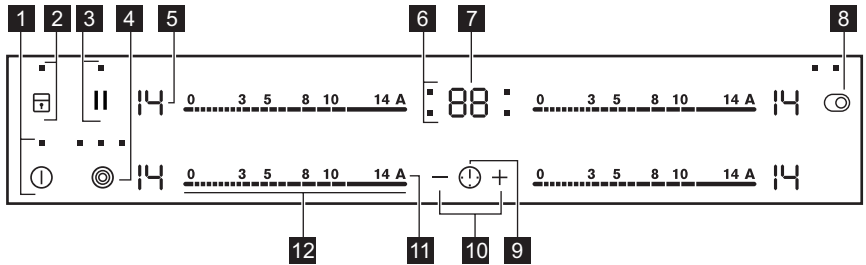
i Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні







4.2 Структура панелі керування





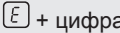





Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	⓪	ВКЛ/ВИМК Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Блокування / Захист духової шафи від дітей Блокування та розблокування панелі керування.
3		Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
4	⦿	- Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.
5	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання Показує, для якої зони встановлюється час.

	Сен-сорна кнопка	Функція	Коментар
7	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8		-	Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.
9		-	Вибір зони нагрівання.
10		-	Збільшення або зменшення тривалості.
11		Автоматичне нагрівання	Увімкнення та вимкнення функції.
12	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.


4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.
	Працює Автоматичне нагрівання.
 + цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування /Захист духової шафи від дітей.
	Працює Автоматичне вимкнення.

4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.


5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення


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

5.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

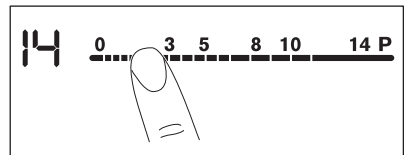
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 3	6 годин
4 - 7	5 годин
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

5.3 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.



5.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець

Поверхню, на якій ви готуєте, можна налаштувати згідно з розміром посуду.

Натисніть сенсорну кнопку: 

Увімкнення зовнішнього кільця:

торкніться сенсорної кнопки.
Загорається символ.

Увімкнення інших зовнішніх кілець:

торкніться тої самої сенсорної кнопки ще раз. Засвітиться наступний індикатор.

Вимкнення зовнішнього кільця:

торкайтеся сенсорної кнопки, доки не вимкнеться індикатор.



Якщо зону нагрівання ввімкнено, а зовнішнє кільце – ні, освітлення зони може охоплювати зовнішнє кільце. Це не означає, що зовнішнє кільце ввімкнено. Щоб перевірити, чи ввімкнено кільце, перевірте індикатор.



5.5 Автоматичне нагрівання

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, увімкніть цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з необхідним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться **A**

(загорається ). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди загориться .

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.


5.6 Таймер

Таймер зворотного відліку часу


За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.


Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.


Вибір зони нагрівання: торкніться

кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Для активації функції: торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.


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

Щоб змінити час виконайте наступні дії. виберіть зону нагрівання за допомогою . Торкніться **+** або **–**

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





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

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)

Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Для активації функції: торкніться **–** на таймері. Засвітиться . Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається

прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає UP та відрахований час (у хвиликах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання, виберіть зону

нагрівання за допомогою ⌚ . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб вимкнути функцію, встановіть

зону нагрівання за допомогою ⌚ і

торкніться + або - . Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання U .

Для активації функції: торкніться ⌚ .

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

Щоб вимкнути звуковий сигнал,

торкніться ⌚ .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

5.7 Пауза

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

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Доторкніться до || , щоб увімкнути функцію.

U . Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути функцію, торкніться || . Загорається попередній ступінь нагрівання.

5.8 Блокування

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться

U . L загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться

U . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.9 Захист духової шафи від дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть

варильну поверхню за допомогою ⌚ . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте U протягом 4 секунд. Загорається L .

Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⌚ .

Щоб вимкнути функцію: увімкніть

варильну поверхню за допомогою ⌚ . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте U протягом 4 секунд. Загорається U .

Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⌚ .

Щоб скасувати функцію лише на

один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⌚ .

Загорається L . Торкніться та

утримуйте U впродовж 4 секунд.






Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.

Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою


⌚ , функція знову працюватиме.


5.10 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)


Вимкніть варильну поверхню.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  – звуки вимкнено

-  – звуки увімкнено
- Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

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

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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.


6.2 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.

6.3 Приклади застосування



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Налаштування типу нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
 - 1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідно-	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Для приготування голландського соусу розтопіть: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.

Налаштування типу нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за не-обхідно-сті	Переверніть по завершенні половини часу.
12 - 13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним

миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся

розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили налаштування нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Не вдається ввімкнути зовнішнє кільце.		Спершу активуйте внутрішній контур, змінивши рівень нагрівання.
 На багатофункціональній зоні з'явилася темна ділянка.	Поява темної ділянки є нормою.	
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте як найдалше від панелі керування.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного звуку.	Звуки деактивовано.	Активуйте звуки. Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	Працює Захист духової шафи від дітей або Блокування.	Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте прилад від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Чути постійний звуковий сигнал.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається  .	Відсутня друга фаза електроживлення.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Вийміть запобіжник, зачекайте хвилину і вставте запобіжник на місце.

8.2 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 варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель SKE6450WC
Тип 60 HAD 56 AO

Сер. номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 892 00
220-240 В 50-60 Гц

Вироблено в Німеччині

7.1 кВт



9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [W]	Діаметр зони нагрівання [mm]
Передня ліва	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задня ліва	1200	145
Передня права	1200	145
Задня права	1500 / 2400	170 / 265

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр зони нагрівання.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту згідно з EU 66/2014

Ідентифікатор моделі	SKE6450WC	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Інфрачервоний нагрівач	
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права	21,0 см 14,5 см 14,5 см
Довжина (Д) і ширина (Ш) некруглої зони нагрівання	Задня права	Д 26,5 см Ш 17,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	194,9 Вт·год/кг 188,0 Вт·год/кг 188,0 Вт·год/кг 191,6 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	190,6 Вт·год/кг	

EN 60350-2 - Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності


10.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11. 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



867349585-A-312018

