



**LIT30231C**

**RU** Руководство пользователя | Индукционная  
поверхность

## Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
3. УСТАНОВКА .....	5
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА .....	6
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	7
6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ .....	10
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА .....	11
8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ .....	12
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	13
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ .....	14
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	14

**Добро пожаловать в мир Electrolux! Благодарим вас за выбор нашего устройства.**

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

### 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

#### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченной подвижностью

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не обладающие соответствующими знаниями или опытом, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и знают об опасностях связанных с этим. Детям до 8 лет и лицам с тяжелыми формами инвалидности не следует приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее соответствующим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к устройству, пока оно работает или остывает.
- Если устройство оснащено защитой от детей, рекомендуется активировать ее.
- Дети не должны чистить или обслуживать прибор без надлежащего присмотра.

#### 1.2 Общие правила безопасности

- Прибор предназначен только для использования на кухне.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, гостевых домах, гостевых домах на фермах и в других подобных местах, где использование не превышает средний уровень использования в домашнем хозяйстве.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** оставление без присмотра на конфорке продуктов, содержащих жир или масло, может привести к возгоранию.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не используйте воду для тушения пожара в приготовленной пище. Выключите устройство и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или чехлом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство не должно получать питание от внешнего переключателя, например, таймера, или от источника питания, который часто отключается коммунальной компанией.
- **ВНИМАНИЕ:** За процессом приготовления необходимо следить.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочной поверхности.
- Не кладите металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Не запускайте устройство до его установки в здании.

- Не используйте оборудование для очистки паром для очистки устройства.
- После приготовления выключите зону приготовления с помощью переключателя. Не полагайтесь на работу системы обнаружения сосудов.
- Если на поверхности керамического стекла/стеклянной поверхности появились трещины, выключите устройство и вытащите вилку шнура питания из розетки. Если устройство подключено непосредственно к распределительной коробке, выключите прерыватель, чтобы отключить питание устройства. В обоих случаях обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности поручите его замену производителю устройства, авторизованному сервисному центру или другому компетентному лицу.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только крышки варочной панели, изготовленные производителем устройства, указанные в инструкциях производителя устройства как подходящие или поставляемые вместе с ним. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастному случаю.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

### 2.1 Установка



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устройство может быть установлено и подключено только квалифицированным специалистом.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск получения травмы или повреждения устройства.

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

### 2.2 Электрическое подключение



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Перед выполнением какой-либо операции убедитесь, что устройство отключено от источника питания.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Убедитесь, что устройство установлено правильно. Незакрепленный или неправильный шнур питания или вилка (если применимо) могут привести к перегреву контактов.
- Используйте подходящий шнур питания.
- Не допускайте запутывания шнура питания.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте на кабеле зажим для снятия натяжения.
- При подключении устройства к розетке убедитесь, что шнур питания или его вилка (если применимо) не касается нагретых частей устройства или посуды.

- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку (если применимо) или шнур питания. Замените поврежденный шнур питания в авторизованном сервисном центре или у квалифицированного электрика.
- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка электропитания легко доступна.
- Если электрическая розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства не тяните за шнур питания. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Необходимо использовать соответствующие автоматические выключатели электропитания: автоматические выключатели, предохранители (винтового типа – вынимаются из держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке следует использовать автоматический выключатель для отключения устройства от источника питания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.

### 2.3 Способ использования



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травм, ожогов и поражения электрическим током.

- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, этикетки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия свободны.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Выключайте зону приготовления пищи после каждого использования.
- Не ставьте столовые приборы или крышки посуды на конфорки. Они могут стать очень горячими.
- Не пользуйтесь устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Если на поверхности устройства имеются трещины, немедленно отключите устройство от источника питания. Это необходимо для предотвращения поражения электрическим током.
- При включенном устройстве пользователи с имплантированным кардиостимулятором не должны приближаться к зонам индукционной готовки ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, если на него положить пищу.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и посудой, если иное не указано производителем прибора.
- Используйте для этого устройства только аксессуары, рекомендованные производителем.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск возгорания и взрыва.

- При воздействии высоких температур жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления пищи держите огонь и горячие предметы вдали от жира и масла.
- Пары, выделяющиеся из очень горячего масла, могут самопроизвольно воспламениться.
- Отработанное масло с остатками пищи может воспламениться при более низкой температуре, чем свежее масло.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с устройством или на нем.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск повреждения устройства.

- Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Не ставьте горячие крышки на стеклянную поверхность варочной панели.
- Не позволяйте пище выкипеть.
- Будьте осторожны, не допускайте падения устройства или посуды на устройство. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки с пустой кастрюлей или без кастрюли.
- Чугунная посуда или посуда с поврежденным дном могут поцарапать стеклянные/керамические поверхности. Всегда поднимайте эти предметы, когда вам нужно переместить их на варочную поверхность.

## 2.4 Уход и очистка

- Чтобы предотвратить повреждение поверхности устройства, регулярно очищайте его.
- Прежде чем чистить устройство, выключите его и подождите, пока оно остынет.
- Устройство нельзя очищать пароочистителем или водой под давлением.
- Очищайте устройство влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, чистящие подушечки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Услуги

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

## 2.6 Утилизация



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травмы или удушья.

- Для получения информации о правильной утилизации данного продукта обратитесь в местные органы власти.
- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и выбросьте его.

## 3. УСТАНОВКА

---



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 3.1 Перед установкой

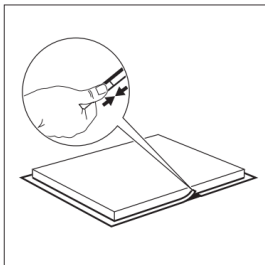
Перед установкой варочной поверхности запишите на паспортной табличке следующую информацию. Табличка с техническими данными находится в нижней части варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встроенные нагревательные пластины

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

### 3.3 Установка уплотнителя

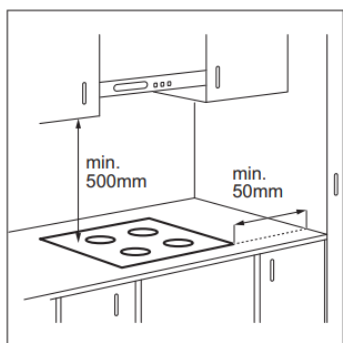


#### Установка столешницы

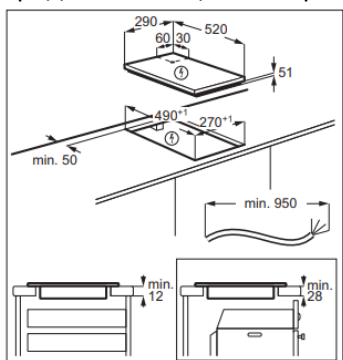
1. Очистите столешницу вокруг выреза.
2. Наклейте прилагаемую уплотнительную ленту 2x6 мм вокруг нижнего края варочной панели вдоль внешнего края керамического стекла. Не растягивайте ленту. Место соединения концов уплотнительной ленты должно находиться посередине одной из сторон нагревательной пластины.
3. Отрежьте уплотнительную ленту нужной длины, оставив несколько миллиметров в запасе.
4. Соедините оба конца уплотнительной ленты вместе.

### 3.4 Установка

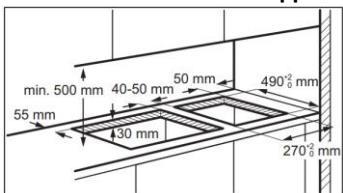
При установке варочной панели под вытяжку ознакомьтесь с информацией о минимальном расстоянии между приборами, содержащейся в инструкции по установке вытяжки.



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



### 3.5 Установка более одной варочной поверхности

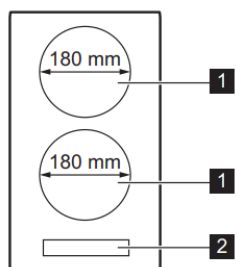


### 3.6 Шнур питания

- Варочная панель оснащена шнуром питания.
- Для замены поврежденного шнура используйте шнур питания следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру не менее 90°C. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену шнура питания может производить только квалифицированный электрик.

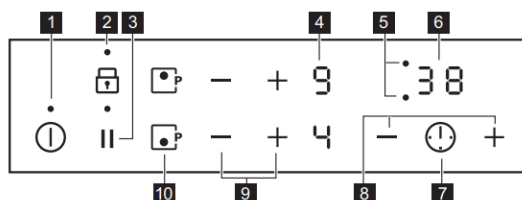
## 4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 4.1 Расположение варочной поверхности










- 1 Индукционная варочная зона
- 2 Панель управления













### 4.2 Система панели управления



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

Сенсорное поле	Функция	Примечания
1 	Вкл./Выкл.	Включение и выключение варочной панели.
2 	Блокировка/Блокировка запуска	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 	Пауза	Включение и выключение функций.
4 -	Индикация мощности нагрева	Показывает настройку мощности нагрева.
5 -	Индикаторы функций часов для отдельных варочных зон	Они указывают, для какого поля установлено время.
6 -	Дисплей часов	Показывает время в минутах.
7 	-	Выбор варочной зоны.
8 	-	Увеличение или сокращение времени.
9 	-	Настройка мощности нагрева.
10 	PowerBoost	Включение функции.

#### 4.3 Индикация настроек мощности нагрева


Индикатор	Описание
	Зона приготовления выключена.
 - 	Зона приготовления включена.
	Работает функция Паузы.
	Работает функция PowerBoost.
 + цифра	Неисправность.
 /  / 	OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла): приготовление пищи/поддержание тепла/остаточное тепло.
	Работает функция Блокировки/Блокировки запуска.
	Неподходящая зона приготовления, установлена неподходящая, слишком маленькая посуда или посуда не была установлена.
	Работает функция Автоматического отключения.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 5.1 Включение и выключение


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

### 5.2 Автоматическое отключение

Эта функция автоматически выключает варочную панель, если:

- все варочные зоны выключены,
- после включения варочной панели мощность нагрева не выставляется,
- панель управления была затоплена или на ней находился какой-либо предмет (кастрюля, ткань и т.п.) более 10 секунд. Раздается звуковой сигнал, и устройство выключается. Необходимо снять предмет или почистить панель управления.
- варочная панель становится слишком горячей (например, когда содержимое кастрюли выкипает). Прежде чем снова использовать варочную панель, подождите, пока варочная зона остынет.
- использовалась неподходящая посуда. Появляется символ , и конфорка автоматически выключается через 2 минуты.
- конфорка не была выключена или мощность нагрева не была изменена. Через некоторое время появляется  и устройство выключается.

**Зависимость между установленной мощностью нагрева и временем, через которое варочная панель выключается:**

Настройка мощности нагрева	Варочная панель отключается после
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

### 5.3 Настройка мощности нагрева

Нажмите **+**, чтобы увеличить мощность нагрева.

Нажмите **-**, чтобы уменьшить мощность нагрева.

Нажмите **+** и **-** одновременно, чтобы выключить зону приготовления пищи.

### 5.4 OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла)


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когда индикатор  горит, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.


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

Тепло кастрюли нагревает керамическую варочную поверхность.

Эти индикаторы появятся, когда зона приготовления станет горячей. Они показывают остаточное тепло используемых в данный момент варочных зон:

 - дальнейшее приготовление,

 - поддержание температуры,

 - остаточное тепло.


Вы также можете увидеть индикатор:

- для соседних варочных зон, даже если они не используются,
- когда горячее блюдо помещается на холодную варочную зону,
- когда варочная панель выключена, но варочная зона все еще горячая.

Индикатор исчезнет, как только зона приготовления остынет.

### 5.5 PowerBoost

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

 См. главу «Технические данные».

Чтобы **включить** функцию варочной зоны: коснитесь , будет отображаться .


Чтобы **отключить** функцию: коснитесь  или **-**.

### 5.6 Часы


#### • Таймер сна


Эта функция позволяет установить продолжительность одного цикла приготовления.

Сначала выберите мощность нагрева, а затем настройте функцию.


**Выбор зоны приготовления:** нажимайте  несколько раз, пока не загорится индикатор выбранной зоны приготовления.

**Чтобы активировать функцию или изменить время:** коснитесь **+** или **-** на часах, чтобы установить время (00–99 минут). Когда индикатор зоны приготовления начнет мигать, таймер начнет обратный отсчет.

**Чтобы отобразить оставшееся время:** коснитесь , чтобы выбрать конфорку. Индикатор варочной зоны начнет мигать. На дисплее будет показано оставшееся время.

**Чтобы отключить функцию:** коснитесь , чтобы выбрать поле, затем коснитесь **-**.

Оставшееся время уменьшится до **00**. Индикатор зоны приготовления исчезнет.


 По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал и начнет мигать цифра **00**. Зона приготовления выключится.





**Чтобы отключить звуковой сигнал:** коснитесь .


#### • Таймер


Эту функцию можно использовать, когда варочная панель включена, а конфорки не работают.

Индикация мощности нагрева: .

**Чтобы включить функцию:** коснитесь , а затем коснитесь символа  $\pm$  или  $\text{—}$  часов, чтобы установить время. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал и начнет мигать цифра **00**.

**Чтобы отключить звуковой сигнал:** коснитесь .

**Чтобы отключить эту функцию:** коснитесь , а затем  $\text{—}$ . Оставшееся значение времени уменьшится до **00**.

 Функция не влияет на работу зон приготовления.


### 5.7 Пауза


Эта функция переключает все активированные зоны приготовления на минимальную мощность нагрева.

Пока функция работает, все остальные символы на панелях управления отключены.

Данная функция не блокирует функцию часов:

**1. Чтобы включить функцию:** нажмите .

Включится . Мощность нагрева уменьшится до 1.



**2. Чтобы отключить функцию:** нажмите .

Предыдущая настройка мощности нагрева будет активирована.


### 5.8 Блокировка

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

Сначала установите мощность нагрева.


**Чтобы включить функцию:** коснитесь . В течение 4 секунд будет отображаться . Часы останутся включенными.




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


 При выключении варочной панели эта функция также отключается.




### 5.9 Блокировка запуска




Эта функция предотвращает случайное включение варочной панели.


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

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


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




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


**Чтобы отключить функцию на один цикл приготовления:** включите варочную панель с помощью , будет отображаться . Нажмите  и удерживайте 4 секунды. **В течение 10 секунд установите мощность нагрева.**


Теперь вы можете использовать диск. После выключения  варочной панели функция снова станет активной.

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


Выключите варочную зону. Нажмите  и удерживайте 3 секунды. Дисплей будет включаться и выключаться.


Нажмите  и удерживайте 3 секунды,  или  будет отображаться. Коснитесь символа  $\pm$  левой передней зоны, чтобы выбрать одну из следующих настроек:

•  – звуковые сигналы отключены

•  – звуковые сигналы включены

Чтобы подтвердить свой выбор, дождитесь автоматического отключения устройства.

Если для функции установлено значение , звуковые сигналы будут звучать только в следующих случаях:

- при прикосновении 
- после того, как функция завершила обратный отсчет Таймера
- после того, как функция завершила обратный отсчет Таймера сна
- при помещении объекта на панель управления

### 5.11 Энергетический менеджмент

Если включено несколько зон и потребляемая мощность превышает пределы электросети, эта функция разделяет имеющуюся мощность между всеми зонами (подаваемыми от одной фазы). Варочная панель управляет настройками нагрева, чтобы защитить автоматические выключатели дома.

- Если варочная панель достигает максимально доступной мощности (см. паспортную табличку), мощность варочных зон автоматически снижается.

- Настройка мощности нагрева выбранной варочной зоны всегда является приоритетом.

Оставшаяся мощность будет разделена между ранее активированными зонами в порядке, обратном выбору.

- Индикация зон пониженной мощности нагрева варьируется от исходной выбранной настройки нагрева до пониженной тепловой мощности.

- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите мощность нагрева последней выбранной варочной зоны. Они продолжат работать с пониженной мощностью нагрева. При необходимости измените настройки мощности нагрева варочных зон вручную.

## 6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

---



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 6.1 Посуда

Сильное электромагнитное поле индукционной плиты очень быстро нагревает посуду.

Используйте подходящую посуду на индукционных варочных зонах.

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

#### Материал посуды

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

#### Посуда подходит для приготовления пищи на индукционной плите, если:

- можно быстро вскипятить воду в посуде, поставленной на варочную зону, установленную на максимальную мощность;
- магнит притягивается ко дну посуды.

#### Размеры посуды

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



См. главу «Технические данные».

### 6.2 Шумы во время работы


#### Если вы слышите:



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

Описанные шумы являются нормальными и не указывают на неисправность устройства.


### 6.3 Примеры использования, связанные с приготовлением пищи

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

 Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

Настройка мощности нагрева	Применение:	Время (мин)	Примечания
 - 1	Поддержание температуры блюд.	если необходимо	Накройте блюдо крышкой.
1 - 2	Голландский соус, плавление: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени помешивайте.
2	Нарезка: пышные омлеты, яичница.	10 - 40	Готовьте под закрытой крышкой.
2 - 3	Приготовление рисовых или молочных блюд, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте как минимум в два раза больше жидкости, чем риса. Молочные блюда время от времени перемешивайте.
3 - 4	Тушеное мясо с овощами, рыбой, мясом.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Во время этого процесса проверяйте количество воды.
4 - 5	Тушение картофеля и других овощей.	20 - 60	На дно кастрюли налейте 1–2 см воды. Во время этого процесса проверяйте количество воды. Накройте кастрюлю крышкой.
4 - 5	Приготовление больших объемов пищи, тушение и супы.	60 - 150	До 3 литров воды + ингредиенты.
6 - 7	Нежная обжарка: эскалопы, кордон блю, котлеты, грудинка, сосиски, печень, яйца, блинчики, пончики.	если необходимо	Поворачивайте по мере необходимости.
7 - 8	Интенсивная жарка, драники, стейки филейные, стейки.	5 - 15	Поворачивайте по мере необходимости.
9	Кипячение воды, варка макарон, жарка мяса (гуляша, мяса, тушенного в собственном соку), жарка картофеля фри.		
	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включен		

## 7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 7.1 Общая информация

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

### 7.2 Очистка варочной панели

- **Немедленно удаляйте:** расплавленный пластик, фольгу, соль, сахар и грязь из продуктов, содержащих сахар. В противном случае грязь может повредить нагревательную пластину. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Используйте специальный скребок, расположив его под острым углом к поверхности стекла и водю по нему лезвием.
- **Удалите, когда варочная панель достаточно остынет:** следы накипи и воды, жирные пятна, металлические пятна. Протрите нагревательную пластину влажной тканью с мягким моющим средством. После очистки протрите варочную панель насухо мягкой тканью.

- **Удалите блестящие металлические пятна:** используйте раствор уксуса и очистите стеклянную поверхность влажной тканью.



## 8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Средство
Варочную панель невозможно запустить или контролировать.	Варочная панель не подключена к электросети или подключена неправильно.	Проверьте, правильно ли подключена варочная панель к электросети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель продолжает срабатывать, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Мощность нагрева не была установлена в течение 10 секунд.	Снова включите варочную панель и установите уровень нагрева в течение максимум 10 секунд.
	Одновременно были затронуты 2 или более сенсорных поля.	Касайтесь только одного сенсорного поля.
	Работает функция Паузы.	См. «Пауза».
	На панели управления имеются пятна воды или жира.	Очистите панель управления.
Слышен непрерывный звуковой сигнал.	Неправильное электрическое подключение.	Отключите варочную панель от электропитания. Попросите квалифицированного электрика проверить установку.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. При выключении варочной панели раздается звуковой сигнал.	Что-то было помещено в одно или несколько сенсорных полей.	Удалите предмет с зоны сенсорных полей.
Варочная панель выключается.	В поле сенсора ① имеется объект.	Удалите объект из поля сенсора.
Индикатор остаточного тепла не загорается.	Зона приготовления, потому что она слишком долго работала или датчик был поврежден.	Если варочная зона проработала достаточно долго и стала горячей, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Мощность нагрева переключается между двумя уровнями.	Активен Энергетический менеджмент.	См. «Ежедневное использование».
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или расположена слишком близко к панели управления.	По возможности размещайте крупную посуду в тыловых зонах.
Никаких звуковых сигналов при прикосновении к сенсорным полям на панели.	Звуковые сигналы отключены.	Включите звуковые сигналы. См. «Ежедневное использование».
Включается  .	Работает функция Блокировки/Блокировки запуска.	См. «Ежедневное использование».

Проблема	Возможная причина	Средство
Включается  .	На варочной зоне нет посуды.	Поставьте посуду на варочную зону.
	Использовалась неподходящая посуда.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. «Советы и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком мал для выбранного поля.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
На дисплее появляется  и цифра.	Произошла ошибка варочной панели.	Выключите варочную панель и включите ее снова через 30 секунд. Если появится снова, отключите варочную панель от электросети. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.


## 8.2 Если решение не найдено...

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Введите данные с паспортной таблички. Вы также должны предоставить трехзначный код стеклокерамики (расположенный в углу стеклянной поверхности) и отображаемое сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель использовалась правильно. В противном случае ремонт будет выполнен сотрудником сервисной службы или продавцом за определенную плату – также в течение гарантийного срока. Информацию о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах можно найти в гарантийной брошюре.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Паспортная табличка

Модель LIT30231C  
 Тип 61 A2A 00 AA  
 Индукция 3,65 кВт  
 Серийный номер.....  
 ELECTROLUX

Номер продукта (PNC) 949 492 563 00  
 220–240 В, 50–60 Гц  
 Сделано: Румыния  
 3,65 кВт  


### 9.2 Параметры варочных зон

Зона приготовления	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальное время работы функции PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Средняя передняя	1800	2500	10	145 - 180
Средняя задняя	1800	2500	10	145 - 180

Мощность варочных зон может отличаться от значений, указанных в таблице. Она варьируется в зависимости от материалов и размеров посуды.

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

## 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Информация о продукте

Идентификационные данные модели	LIT30231C	
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная панель	
Количество варочных зон	2	
Технология нагрева	Индукционная плита	
Диаметр круглых зон приготовления (∅)	Средняя передняя	18.0 см
	Средняя задняя	18.0 см
Потребление энергии на варочную зону (электрическое приготовление ЕС)	Средняя передняя	178,8 Втч/кг
	Средняя задняя	178,8 Втч/кг
Энергопотребление варочной панели (электрическая плита ЕС)	178,8 Втч/кг	


МЭК / EN 60350-2 — Бытовое электрическое кухонное оборудование. Часть 2. Конфорочные плиты. Методы измерения производительности.


### 10.2 Экономия энергии

Следуя приведенным ниже советам, вы сможете сэкономить энергию при ежедневном приготовлении пищи.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда накрывайте посуду крышками.
- Поместите посуду в центр зоны приготовления.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или растопить ее.

## 11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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



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