

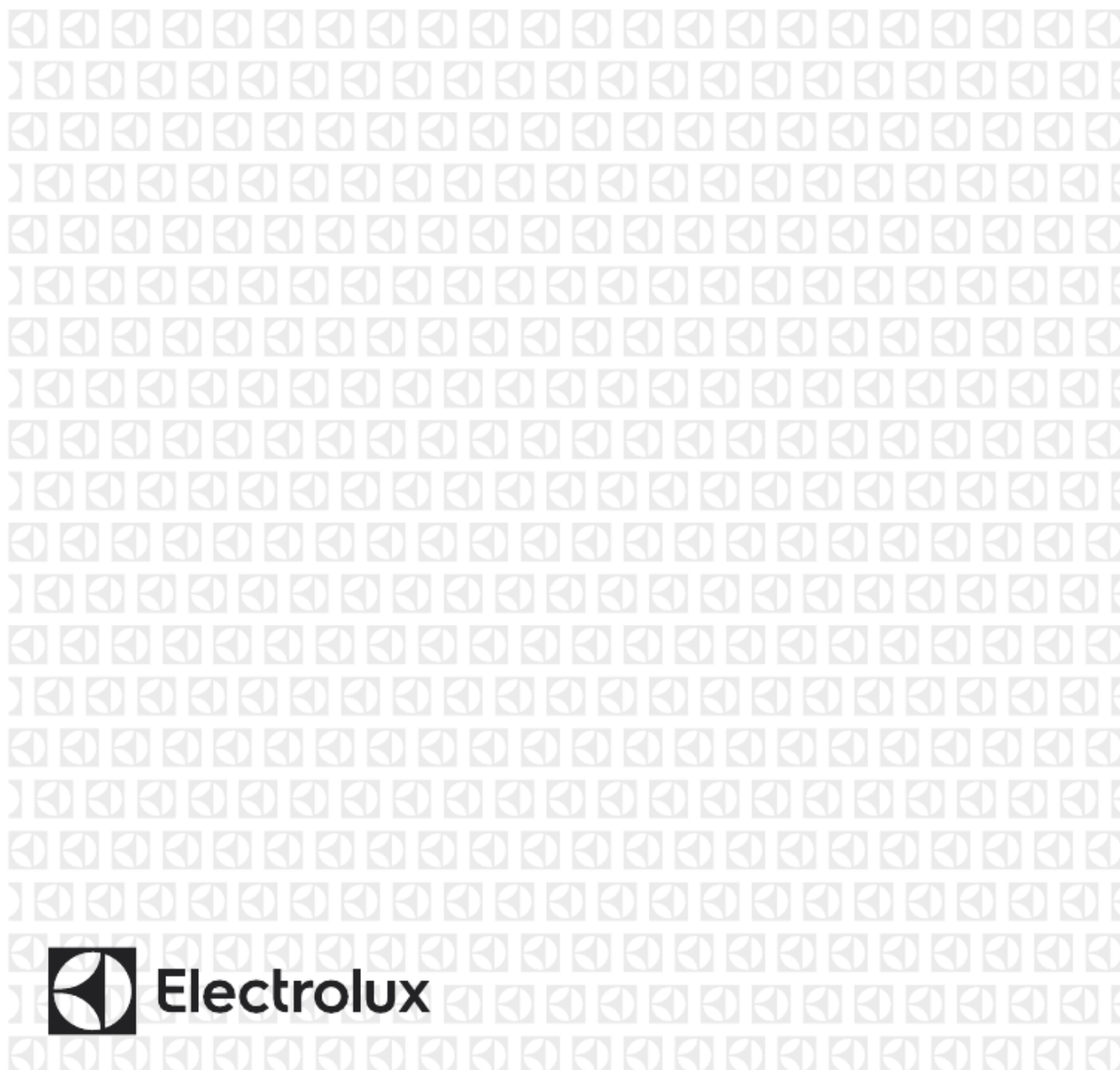
EIT61443B



Electrolux Appliances AB, St. Goransgatan 143, 10545 Stockholm, Швеция
Завод-изготовитель: Bodelschwinghstrasse 1, 91541 Rothenburg, Германия

РУС Варочная поверхность индукционная

Инструкция по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	6
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
5. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	12
6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	14
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	15
8. УСТАНОВКА	17
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	19
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	19
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	20
12. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ	20

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com/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, номер изделия, 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 изменение сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство перед подключением бытовой техники и ее первым использованием. Производитель не несет ответственность за любые травмы или ущерб, возникшие в результате неправильной установки или использования. Инструкцию по применению всегда храните в безопасном и доступном месте для ее использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Дети в возрасте от 3 до 8 лет и люди со сложными нарушениями без постоянного присмотра не должны пользоваться данным прибором.
- Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила безопасности.

- **Внимание:** прибор и его доступные для контакта части могут нагреваться до высокой температуры во время использования.
Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **Внимание:** оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **Внимание:** при приготовлении пищи всегда необходимо осуществлять контроль. Даже кратковременное приготовление пищи необходимо осуществлять под круглосуточным контролем.
- **Предупреждение:** не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Не используйте прибор, пока он не будет установлен во встроенную конструкцию.
- Не используйте пароочистители для чистки прибора.
- Выключите соответствующую часть варочной панели после использования. Используйте для этого панель управления.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Если прибор подключен к сети через распределительную коробку, отключите его от источника питания, вынув предохранитель. При необходимости обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, его может заменить только производитель, специалист по техническому обслуживанию или лицо с аналогичной соответствующей квалификацией, в противном случае возможна травма.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током

4 www.electrolux.com

- Внимание: используйте только крышку варочной панели непосредственно от производителя кухонного прибора или такую крышку, которая указана производителем прибора в инструкции по эксплуатации, если такая имеется, и которая является частью прибора. Использование неправильной крышки варочной панели может привести к аварии.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!



Установка должна осуществляться только квалифицированным человеком.

ВНИМАНИЕ!



Существует риск повреждения или получения травмы.

- Удалите весь упаковочный материал.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Соблюдайте минимальные расстояния от другой бытовой техники и мебели.
- Будьте осторожны при перемещении прибора, так как он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и защитную обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защищайте нижнюю часть прибора от пара и влажности.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Каждый прибор имеет хладагент в нижней части вентилятора.
- Если прибор установлен над выдвижными ящиками:
 - Не храните никакие маленькие кусочки или листы бумаги, они могут попасть вовнутрь и повредить вентиляторы охлаждения или систему охлаждения.
 - Между нижней частью прибора и розеткой должно быть расстояние не менее 2 см.
- Удалите все отдельные панели, установленные в шкафу над прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!



Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны вы-

полняться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь, что прибор подключен правильно. Неплотное и неправильное подключение шнура питания или вилки (при наличии) может привести к перегреву прибора.
- Используйте правильный тип шнура питания.
- Электрические кабели не должны спутываться.
- 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 разветвители или удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их невозможно было 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 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 утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечить зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация.

ВНИМАНИЕ!



Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования устанавливайте конфорку в положение «выключено».
- Не полагайтесь на детектор посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с кардиостимуляторами не должны приближаться к зонам индукционной варки ближе, чем на 30 см, когда прибор включен.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!



Существует риск травмы, возгорания и воспламенения.

- При нагревании жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгора-

- нию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутри него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!



Существует риск повреждения прибора

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не ставьте горячую крышку на стеклянную поверхность варочной панели.
- 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.
- Стеклокерамическую или 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, например, для обогрева помещения.

2.4 Уход и чистка

- Регулярно очищайте прибор, чтобы не повредить материал поверхности.
- Перед очисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Отключите прибор от сети перед техническим обслуживанием.
- Не используйте воду или пар для очистки прибора.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

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

2.3 Утилизация

ВНИМАНИЕ!



Существует опасность травмы или удушья.

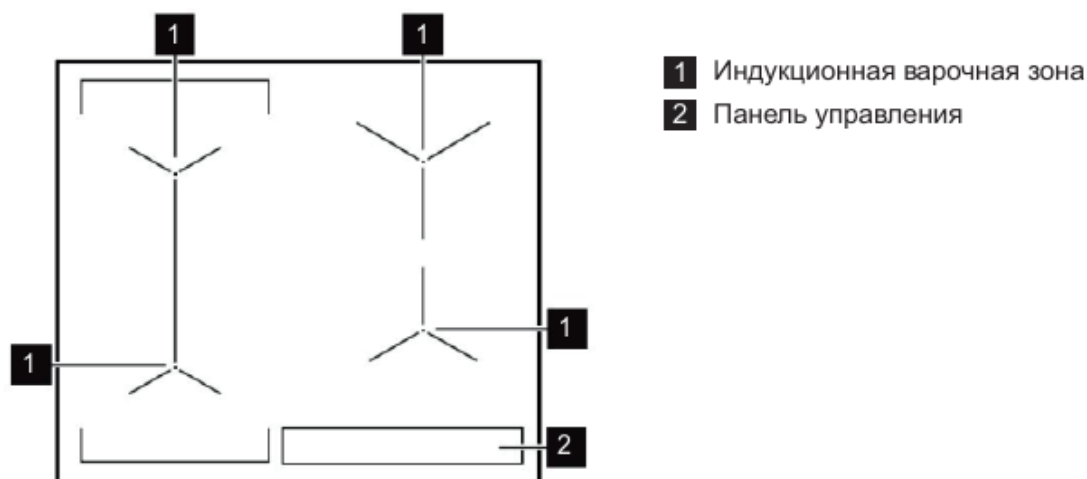
- Для получения информации о том, как надле-

жит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

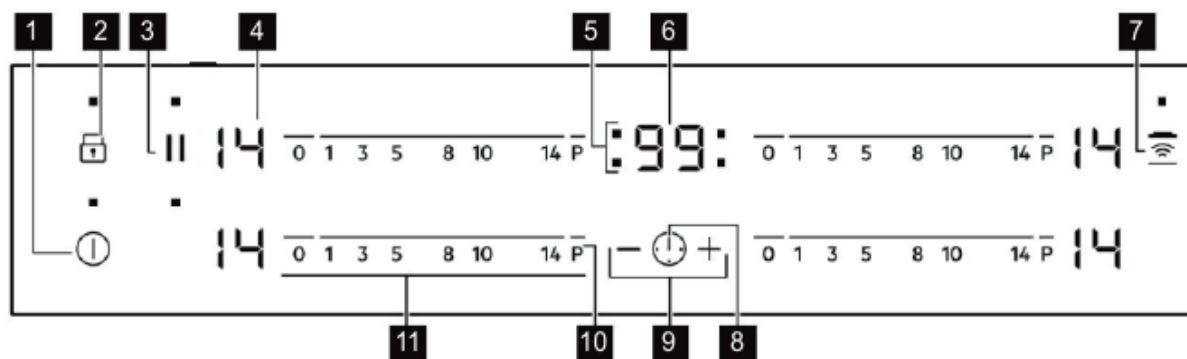
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Расположение варочной поверхности






3.2 Внешний вид панели управления






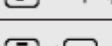
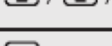





Используйте сенсорные кнопки для управления прибором. Дисплеи, индикаторы и звуковые сигналы указывают, какие функции включены.

Сенсорная кнопка	Функция	Примечание
1		Вкл/Выкл Используется для включения и выключения
2		Блокировка/детская безопасность Используется для блокировки и разблокировки элементов управления
3		Пауза Используется для включения и выключения функции
4	–	Индикатор уровня нагрева Показывает уровень нагрева


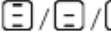
Сенсорная кнопка	Функция	Примечание
5	–	Индикатор функции часов время
6	–	Дисплей таймера
7		Варочная панель/Вытяжка
8		–
9		–
10	P	Ускорения (Power Boost)
11	–	Полоса регулировки

3.3 Отображение настроек мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена
	Конфорка включена.
	Функция паузы включена
	Включена функция автоматического нагрева
	Функция ускорения PowerBoost включена.
	Есть неисправность
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжать готовить / поддерживать тепло / остаточное тепло.
	Функция блокировки/защиты от детей включена.
	Неподходящая кастрюля, емкость слишком мала или не находится на варочной панели
	Функция автоматического отключения питания включена

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

  Опасность ожогов из-за остаточного тепла. Индикаторы показывают уровень остаточного тепла для конфорки, которые вы используете в данный момент. Индикаторы могут также загораться на соседних конфорках, даже если вы ими не пользуетесь.

Индукционные варочные зоны генерируют тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно на дне посуды. Керамическая плита нагревается от тепла сковороды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

⚠ См. главы по технике безопасности.

4.1 Включение и выключение

Нажмите **ⓘ** на одну секунду, чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

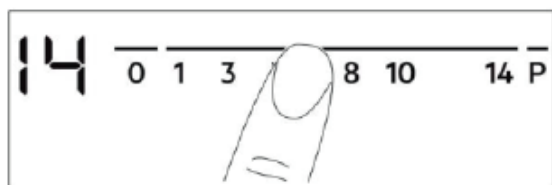
Эта функция автоматически выключает варочную панель в следующих случаях:

- все конфорки выключены;
- вы не установили температуру после включения варочной панели;
- вы что-то пролили или положили на панели управления;
- более чем на 10 секунд (кастрюля, кухонное полотенце и т. д.). Раздастся звуковой сигнал, и варочная панель выключится. Уберите все предметы или очистите панель управления;
- конфорка слишком сильно нагревается (например, при кипении содержимого емкости). Перед повторным использованием варочной панели необходимо дать остыть конфорке;
- использованы неподходящая посуда. Условное обозначение **F** загорится и через две минуты конфорка автоматически отключается.

Настройка температуры	Варочная панель выключается после
U , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

4.3 Установка степени нагрева

Чтобы выбрать или изменить степень нагрева: 11 коснитесь шкалы регулировки в точке, соответствующей выбранной степени нагрева, или проведите пальцем по шкале регулировки до точки, соответствующей выбранной степени нагрева.

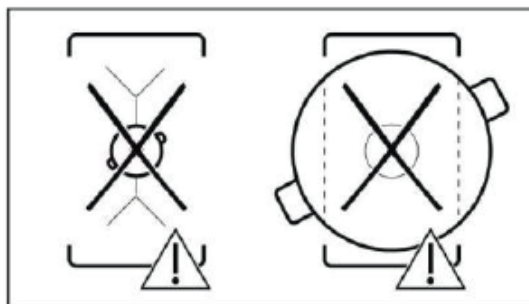
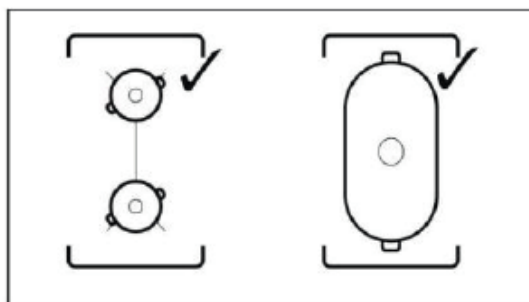


4.4 Использование конфорок

Посуда должна быть размещена в центре выбранной конфорки. Индукционные варочные зоны автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Можно использовать большую посуду, поставив ее на две конфорки одновременно. Посуда должна закрывать центры обеих конфорок, но не должна выступать за пределы указанной зоны конфорки.

Если посуда стоит между двумя центрами, функция моста не активируется.



4.5 Автоматический нагрев

Активировав эту функцию, требуемая температура может быть достигнута за более короткое время. Эта функция устанавливает максимальную температуру на определенное время, а затем снижает ее до нужного значения.

i Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Включение функции конфорки:

нажмите **P** загорается **P**. Немедленно нажмите **R** загорается **R**. Быстро коснитесь нужного уровня нагрева.

Через три секунды загорается **R**

Чтобы отключить функцию, измените настройку нагрева.

4.6 Повышение мощности

Эта функция придает индукционным варочным зонам дополнительную мощность. Эту функцию можно активировать только для индукционной конфорки на ограниченное время.

По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается на максимальный уровень нагрева.

 См. главу «Технические данные»

Чтобы активировать функцию конфорки: коснитесь **P**, загорится **P**.


Чтобы отключить функцию: измените уровень нагрева.

4.7 Часы

Таймер обратного отсчета.

Эту функцию можно использовать для включения конфорки во время одного сеанса приготовления.


Сначала установите температуру конфорки, затем функцию.

Настройка конфорки: несколько раз нажмите , пока конфорка не загорится.

Чтобы включить функцию или изменить время:


нажмите **+** либо **-** и установите время (00-99 минут). Когда индикатор конфорки начнет мигать медленнее, начнется обратный отсчет времени.

Проверка оставшегося времени:

выберите конфорку .


Индикатор зоны приготовления пищи начинает мигать быстрее. Оставшееся время отображается на дисплее.

Отключение функции:


выберите , и нажмите **-**.

Оставшееся время будет отсчитываться до 00.

Индикатор конфорки гаснет.

 По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Конфорка выключается.

Чтобы выключить звуковой сигнал:

нажмите .

Таймер

Если варочная панель включена, но ни одна конфорка не включена, вы можете использовать функцию **Таймера**.


Появится дисплей настройки температуры 0.

Включить функцию: нажмите .

Нажмите **+**, либо **-** и установите время.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и начинает мигать 00.


Чтобы выключить звуковой сигнал:

нажмите .

Выключить функцию: нажмите ,

а затем **-**.

Оставшееся время будет отсчитываться до 00.

 Эта функция не влияет на работу конфорок.


4.8 Пауза


Эта функция переключает все включенные конфорки на самую низкую тепловую мощность.

Когда функция включена, все остальные символы на панелях управления отключены.

Эта функция не отключает функцию таймера.

Нажмите , чтобы включить функцию.

Загорается  Тепловая мощность снижается до 1.

Чтобы отключить эту функцию, нажмите .

Отображается предыдущая тепловая мощность.

4.9 Блокировка

Панель управления можно заблокировать при включении конфорок. Это предотвращает случайное изменение настройки температуры.

Сначала установите тепловую мощность.

Включить функцию: нажмите .

На четыре секунды загорается .

Таймер остается включенный.





Отключить функцию: нажмите .





отображается предыдущая установленная температура.





 Вы можете отключить эту функцию, выключив плиту.

4.10 Защита от детей






Эта функция предотвращает непреднамеренное использование варочной панели.



Включение: включите  варочную панель. Не устанавливайте температуру. Нажмите на четыре секунды функцию . Загорится . Нажмите  для выключения панели.

Отмена: включите  варочную панель. Не устанавливайте температуру. Нажмите на четыре секунды функцию . Загорится . Нажмите  для выключения панели.


Отмена функции на один цикл приготовления: нажмите . Загорится . Нажмите на четыре секунды . В течение 10 секунд настройте температуру. Вы можете пользоваться плитой. Выключив панель , функция снова включается.


4.11 Функция OffSound Control (управление выключением звука)

Выключите плиту. Нажмите на три секунды . Дисплей загорается и гаснет. Нажмите на три секунды . Появится  или . Нажмите . Выберите одну из настроек:

-  - звуковой сигнал выключен.
-  - звуковой сигнал включен.

Для подтверждения выбора дождитесь автоматического выключения панели.








Когда эта функция установлена , вы слышите звуковой сигнал только в следующих случаях:

- нажимая ;
- функция таймера завершена;
- функция обратного отсчета завершена;
- вы оставили что-то на панели.

4.12 Ограничение производительности

По умолчанию варочная панель работает на максимально возможной мощности.

Чтобы уменьшить или увеличить мощность:

1. Выключите плиту.
2. На 3 секунды включите . Дисплей загорается и гаснет.
3. На 3 секунды нажмите . Появится  или .
4. Нажмите . Появится P0.
5. Нажмите  /  и установите мощность. Уровни мощности: См. раздел «Технические данные».

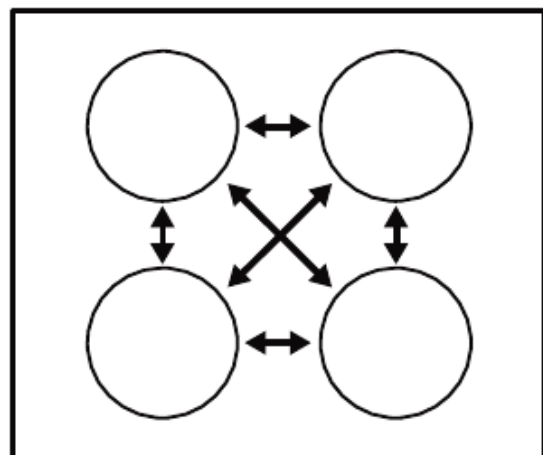
- P 72 - 7200 W
- P 15 - 1500 W
- P 20 - 2000 W
- P 25 - 2500 W
- P 30 - 3000 W
- P 35 - 3500 W
- P 40 - 4000 W
- P 45 - 4500 W
- P 50 - 5000 W
- P 60 - 6000 W

4.13 Функция управления питанием.

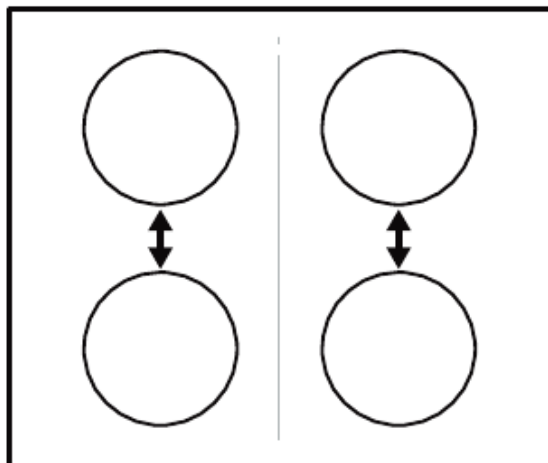
- Конфорки сгруппированы по расположению и количеству фаз в варочной панели. См. рисунок.
- Каждая фаза имеет максимальную электрическую нагрузку 3 600 W.
- Эта функция распределяет мощность между зонами приготовления пищи в одной и той же фазе.
- Эта функция включается, когда общая электрическая нагрузка варочных зон, подключенных к одной фазе, превышает 3 600 W.
- Эта функция снижает мощность других варочных зон, подключенных к той же фазе.
- Отображение зон приготовления с пониженной мощностью переключается между двумя уровнями.

Функция управления мощностью с функцией ограничения мощности.

Если для функции ограничения мощности установлено значение 6,0 кВт или менее, мощность варочной панели распределяется между всеми конфорками.



Когда вы устанавливаете функцию ограничения мощности на 6,0 кВт или более, мощность варочной панели распределяется между двумя парными конфорками.



4.14 Hob²Hood (Варочная панель² Вытяжка)

Это расширенная автоматическая функция, которая соединяет варочную панель со специальной вытяжкой. И варочная панель, и вытяжка оснащены инфракрасным передатчиком. Скорость вентилятора регулируется автоматически в зависимости от режима настройки и температуры самой горячей конфорки на панели. Вентилятором также можно управлять вручную с варочной панели.

i Для большинства вытяжек изначально система дистанционного управления отключена. Поэтому включите его перед использованием функции.

Дополнительную информацию см. в инструкции по эксплуатации вытяжки.

Автоматическая работа функции.

Чтобы активировать автоматическую работу функции, установите автоматический режим на Н1 - Н6. Изначально варочная панель настроена на Н5. Вытяжка реагирует всякий раз, когда вы пользуетесь варочной панелью. Варочная панель автоматически определяет температуру посуды и регулирует скорость вращения вентилятора.

Автоматические режимы

	Авто-матическое освещение	Варка 1)	Жарка 2)
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 3)	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1

	Авто-матическое освещение	Варка 1)	Жарка 2)
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4		Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1

1) Варочная панель распознает процесс приготовления и устанавливает скорость вытяжки в соответствии с автоматическим режимом.

2) Варочная панель распознает процесс жарки и устанавливает скорость вытяжки в соответствии с автоматическим режимом.

3) Этот режим включает вентилятор и освещение и не зависит от температуры.

Изменение автоматического режима:

1. Выключите прибор.
2. На 3 сек. нажмите . Дисплей загорается и гаснет.
3. На 3 сек. нажмите .
4. Нажмите несколько раз, пока не появится.
5. Нажмите , чтобы выбрать автоматический режим.

i Для управления вытяжкой панелью управления отключите автоматический режим работы.

i Когда вы закончили приготовление пищи и выключили плиту, вытяжной вентилятор может еще некоторое время работать. Затем система автоматически выключает вентилятор и предотвращает его случайный запуск в течение еще 30 сек.

Ручное управление скоростью вентилятора:

i Функцией также можно управлять вручную.


Для этого коснитесь .


Это отключает автоматический режим функции и включает ручное изменение скорости вентилятора.


Нажатие увеличивает скорость вентилятора на один уровень.

Если вентилятор работает на максимальной скорости, нажатие устанавливает скоро-

12 www.electrolux.com


сти, нажатие  устанавливает скорость вращения вентилятора на 0 и выключает вентилятор.

Коснитесь , чтобы активировать скорость вентилятора 1.

-  Чтобы активировать автоматический режим функции, выключите и снова включите варочную панель.

Включение освещения

Вы можете настроить варочную панель таким образом, чтобы освещение автоматически включалось при ее включении. Для этого выберите настройку Н1-Н6 для автоматического режима.



-  Подсветка вытяжки выключается через 2 минуты после выключения плиты.

5. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

-  См. главу о тех. безопасности

5.1 Посуда


-  В индукционных конфорках сильное электромагнитное поле очень быстро нагревает посуду
-  Используйте индукционные конфорки с подходящими контейнерами

Материал посуды для приготовления пищи

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно емкостей (отмечено производителем как подходящее).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для индукционной панели, если:

- вода в индукционной конфорке, установленная на самую высокую температуру, начинает очень быстро кипеть.
- магнит прилипает ко дну контейнера.

-  Дно посуды должно быть максимально плоским и прочным. Прежде чем поставить посуду на поверхность варочной панели, убедитесь, что ее дно чистое и сухое.

Размеры посуды

Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды. Производительность варочной зоны зависит от диаметра варочной емкости. Емкости с диаметром меньше минимального получают только часть мощности, вырабатываемой конфоркой.

-  См. «Технические данные».

5.2 Сигналы во время использования

Если вы слышите:


- треск: посуда изготовлена из разных материалов (сэндвич-конструкция).
- писк: варочная зона на высокой производительности с посудой из разных материалов (сэндвич-конструкция).
- гудение: вы используете высокую мощность.
- щелчок: переключение электрических переключателей.
- шипение, жужжание: работает вентилятор. Эти звуки являются нормальными и не указывают на неисправность.

5.3 Эко-таймер

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до того, как прозвонит таймер. Разница между временем работы зависит от установленного уровня мощности нагрева и времени приготовления.

5.4 Примеры применения для приготовления пищи

Взаимосвязь между тепловой установкой и потребляемой мощностью поля нагрева нелинейный. Увеличение мощности нагрева не пропорционально увеличивает потребление энергии. При среднем уровне нагрева конфорка использует менее половины своей мощности.

-  Данные в следующей таблице приведены только для справки.

Настройка температуры	Подходит для:	Время (мин)	Рекомендации
 -1	Поддержание температуры готовой пищи	по необходимости	Накройте емкость крышкой
1 - 3	Голландский соус, тающий: сливочное масло, шоколад, желатин.	5-25	Время от времени помешивайте
1 - 3	Пышный омлет, яичница	10-40	Готовить под крышкой
3 - 5	Тушение риса, молочные блюда, разогрев готовых блюд	25-50 8	Добавьте как минимум в 2 раза больше воды, чем риса, перемешайте молочные продукты в середине приготовления
5 - 7	Тушить овощи, рыбу, мясо	20-45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7 - 9	Картофель на пару	20-60	Используйте не более 1/4 л воды на 750 г картофеля
7 - 9	Приготовление большого количества пищи, тушенных овощей и супов	60-150	До 3 л воды и добавок
9 - 12	Легкая обжарка: кусочки мяса или рыбы, кордон блю из телятины, котлеты, мясные крокеты, мясное ассорти, печень, косточки, яйца, блины и пончики	по необходимости	Обжарка с двух сторон
12 - 13	Горячее жарение, запеченное пюре, толстые котлеты, стейки	5-15	Обжарка с двух сторон
14	Кипяток, варка макарон, обжаривание мяса (гуляш, тушенка в горшочке), обжаривание картофеля фри		
P	Варка с большим количеством воды. Функция ускорения PowerBoost		

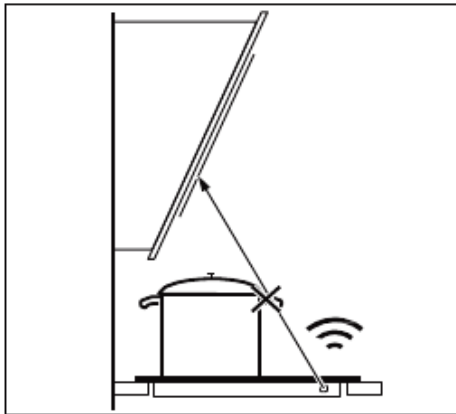
5.5 Советы и рекомендации по использованию функции Hob²Hood (варочная панель²вытяжка)

При использовании варочной панели с этой функцией:

- Защищайте панель от прямых солнечных лучей.
- Не направляйте галогенную лампу на панель.
- Не накрывайте панель управления варочной панелью.
- Не прерывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, поручнем или высокой кастрюлей).

Смотрите картинку.


Вытяжка на картинке приведена только в качестве примера.



- ❗ Другие дистанционно управляемые устройства могут создавать помехи для сигнала. Не используйте никакие другие приборы с дистанционным управлением во время использования функции варочной панели.

Вытяжки с функцией Hob²Hood

Полный ассортимент вытяжек, оснащенных этой функцией, можно найти на нашем веб-сайте.

Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь этот символ .

6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

 См. главы по технике безопасности

6.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Всегда используйте посуду с чистой нижней поверхностью.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте чистящее средство, подходящее для поверхности варочной панели.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.2 Чистка варочной панели

Немедленно удалите: расплавленный пластик, полиэтиленовую пленку, сахар или продукты питания, содержащие сахар. Невыпол-

нение этого требования может привести к повреждению варочной панели.

Избегайте ожогов.

Установите специальный скребок под углом к поверхности стекла и проведите по поверхности панели.

Удалите, когда конфорка достаточно прохладная: известковый налет и следы от воды, жирные пятна, металлический обесцвечивание.

Протрите варочную панель влажной тканью и мягким моющим средством. После очистки протрите варочную панель мягкой тканью.

Удаление металлических, блестящих пятен: используйте водный раствор уксуса и протрите поверхность стекла влажной тканью.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






ВНИМАНИЕ!



См. главы по технике безопасности

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения)
	Пререгорел предохранитель	Убедитесь, что причиной не является предохранитель. Если предохранитель перегорает неоднократно, обратитесь к электрику
Прибор не включается или не работает	Вы не установили тепловую мощность в течение 10 сек	Включите варочную панель и установите тепловую мощность в течение 10 секунд
	Вы нажали две или более сенсорных кнопок одновременно	Нажмите только одну сенсорную кнопку
	Функция паузы включена	См. «Ежедневное использование»
	На панели управления есть пятна воды или жара	Очистите панель управления
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей
Варочная панель выключается	Посторонний предмет на сенсорном поле 	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля
Не включается индикатор остаточного тепла	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр
Функция Hob ² Hood не работает	Вы закрыли панель управления	Удалите элемент из панели управления
	Вы используете очень высокий контейнер, который блокирует сигнал	Используйте кастрюлю меньшего размера, замените посуду для приготовления пищи или включите вытяжку вручную
Функция автоматического нагрева не работает	Зона приготовления горячая	Дайте конфорке остыть
	Установлена максимальная тепловая мощность	Самая высокая тепловая мощность имеет ту же мощность, что и функция


Неисправность	Возможная причина	Решение
Тепловая мощность варьируется между двумя настройками	Функция управления питанием включена	См. «Ежедневное использование»
Сенсорные поля нагреваются	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки
При касании сенсорных кнопок звуковой сигнал не раздается	Звуковой сигнал не задан	Включите звуковой сигнал. См. «Ежедневное использование»
Высвечивается символ 	Включена функция «Защита от детей»	См. «Ежедневное использование»
Высвечивается символ 	В зоне приготовления нет посуды	Поставьте посуду на конфорку
Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ 	Посуда не подходит	Используйте подходящую посуду. См. раздел «Советы и рекомендации»
	Диаметр дна кастрюли слишком мал для конфорки	Используйте посуду для приготовления пищи с правильными размерами. См. «Технические данные»
Высвечивается и цифра 	Неисправность варочной панели	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите  автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор загорится снова, обратитесь в сервисный центр
Слышен непрерывный звуковой сигнал	Неправильное электрическое соединение	Попросите квалифицированного электрика проверить установку

7.2 Если Вы не можете найти решение

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

 См. главу «Сведения по технике безопасности»

8.1 Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

8.2 Встраиваемые варочные панели

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

При 2-х фазном подключении плиты следует использовать шнур питания с номинальной площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм²

При однофазном подключении плиты следует использовать шнур питания с номинальной площадью поперечного сечения не менее 6,0 мм²


Вид подключения	Площадь сечения шнура питания
400V 2N	2,5 мм ²
220-240V 1N	6,0 мм ²

8.3 Шнур питания


Шнур питания входит в комплект поставки варочной панели.

Для замены поврежденного шнура используйте шнур питания следующего типа: H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C или выше. Для этого обратитесь в местный сервисный центр


ВНИМАНИЕ!

 Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.

ВНИМАНИЕ!

 Не сверлите и не припаивайте концы проводов. Это строго запрещено!

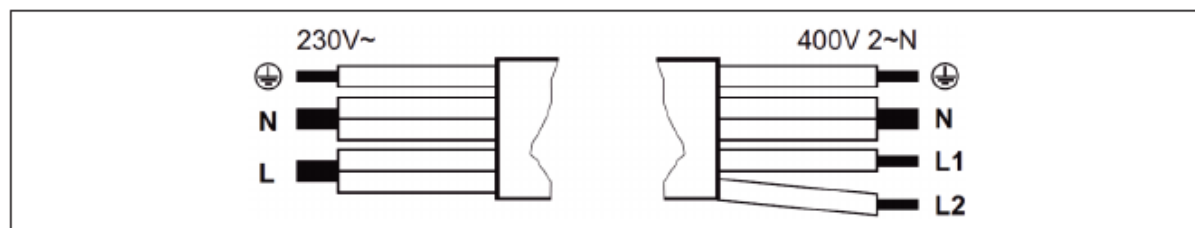
ВНИМАНИЕ!


 Не подключайте кабель без кабельного наконечника.

Двухфазное подключение

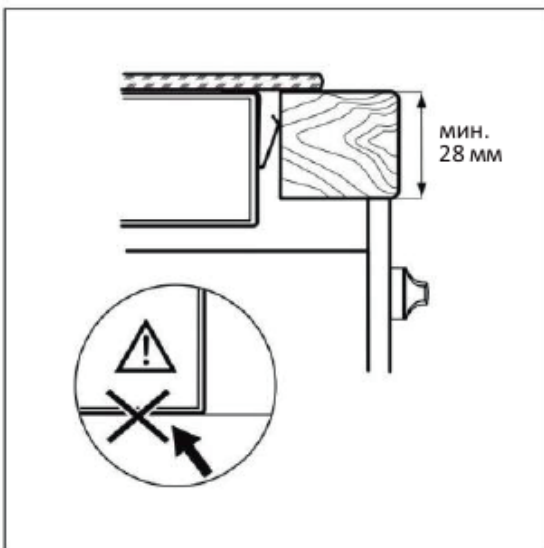
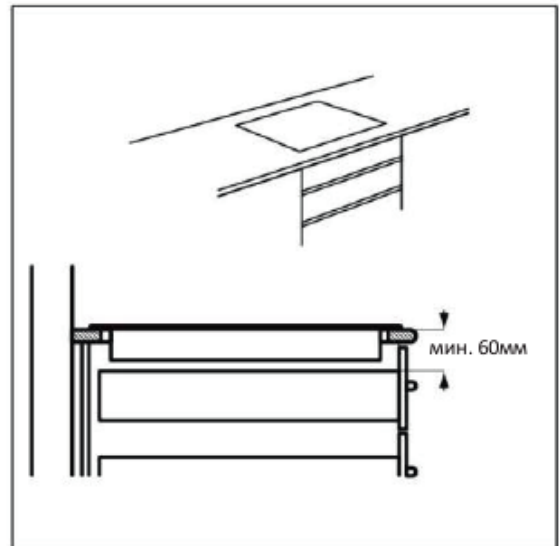
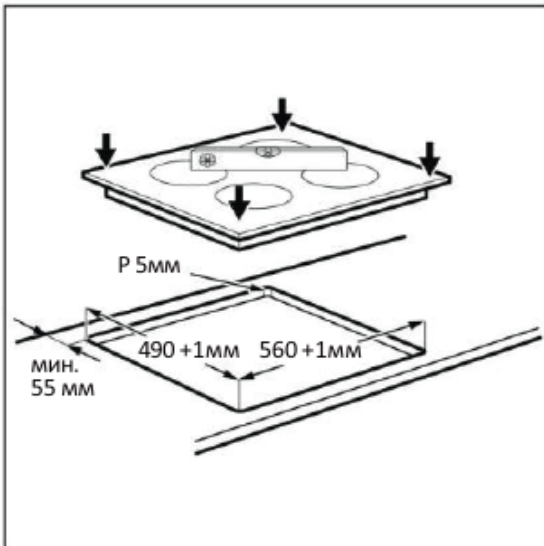
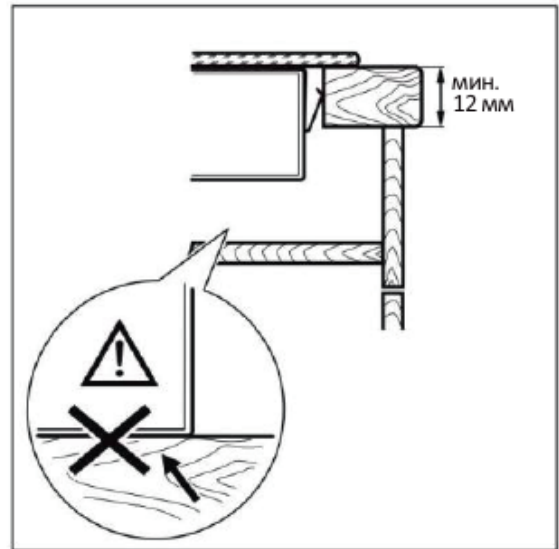
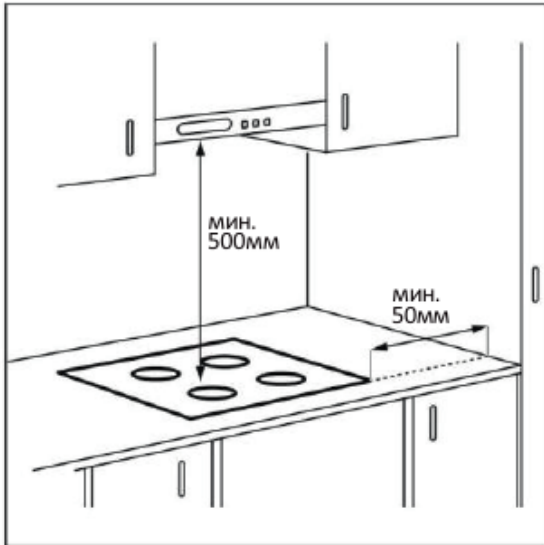
1. Снимите кабельный наконечник.
2. Снимите изоляцию с коричневого и черного проводов.
3. Используйте новый кабельный наконечник 1,5 мм² на конце каждого провода. (Требуется спец.инструмент).

Сечение кабеля



Однофазное подключение - 230 V ~		Двухфазное подключение - 400 V2 ~ N	
	Желто-зеленый	Желто-зеленый	
N	Синий и серый	Синий и серый	N
L	Черный и коричневый	Черный и коричневый	L1
		Коричневый	L2

8.4 Сборка



- ❗ Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентиляция варочной панели может нагревать предметы, хранящиеся в выдвижном ящике, во время приготовления пищи.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

9.1 Фирменная табличка

Модель EIT61443B
 Тип 61 B4A 00 AD
 Индукция 7.2 kW
 Сер. номер ...
 ELECTROLUX

PNC 949 596 804 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Сделано в Германии
 7.2 kW



9.2 Технические характеристики конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [W] Ускорение	Длина хода функции PowerBoost [мин]	Диаметр посуды
Передняя левая	2300	3700	10	180 - 210
Задняя левая	1800	2800	10	145 - 180
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Производительность конфорок может незначительно отличаться от данных в этой таблице. Она варьируется в зависимости от материала и диаметра посуды для приготовления пищи.

Для наилучших результатов приготовления используйте посуду не большего размера чем средний показатель, указанный в таблице.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация о продукте в соответствии с требованиями СТБ 2477-2020


Модель	EIT61443B		
Тип плиты	Встроенная варочная панель		
Количество зон приготовления	4		
Технология нагрева	индукция		
Диаметр варочной зоны (Ø)	Передняя левая	22,0 см	
	Задняя левая	18,0 см	
	Передняя правая	14,5 см	
	Задняя правая	18,0 см	
Энергопотребление варочных зон (электрическая плита ЕС)	Передняя левая	175,0 Вт ч / кг	
	Задняя левая	175,0 Вт ч / кг	
	Передняя правая	175,0 Вт ч / кг	
	Задняя правая	175,0 Вт ч / кг	


10.2 Энергосбережение

Во время ежедневной выпечки вы можете сэкономить энергию следующим образом:

- Используйте столько воды, сколько нужно для готовки.
- Если возможно, всегда прикрывайте посуду крышкой.
- Перед включением конфорки, поставьте ёмкость для готовки.
- Меньшую посуду размещайте на меньшую конфорку.
- Помещайте посуду в центр зоны приготовления пищи.
- Используйте остаточное тепло, чтобы подогреть или растопить пищу.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Перерабатывайте материалы с символом . Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Позаботьтесь о переработке отходов электрического и электронного оборудования, чтобы защитить окружающую среду и здоровье человека.

Нельзя выбрасывать с бытовыми отходами изделия, отмеченные символом .

Верните изделие в местный пункт утилизации или обратитесь в соответствующие муниципальные органы.

12. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

- При хранении изделия, соблюдайте условия, указанные в виде манипуляционных знаков на упаковке.
- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Импортер: ООО «Электросервис и Ко», Республика Беларусь, 220105, г. Минск, пр. Независимости, 179, пом. 17-1.

www.electrolux.com/shop

