

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
7. УХОД И ЧИСТКА.....	20
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	27
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	28
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

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.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Данная информация приведена 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 настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- 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.
- **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:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **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 эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической 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 изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем 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 инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между

соседними приборами и предметами мебели.

- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. 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 рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.

- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, 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 пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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 Использование



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 (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел

с открытым пламенем или нагретыми предметами.

- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



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.
- Стеклопанель/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных

температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора 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

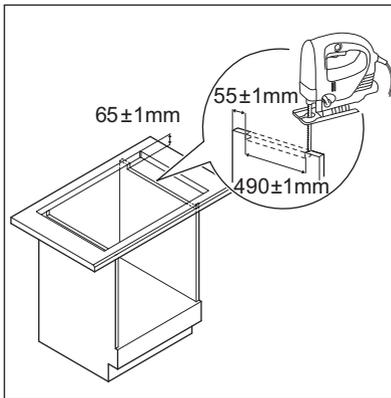
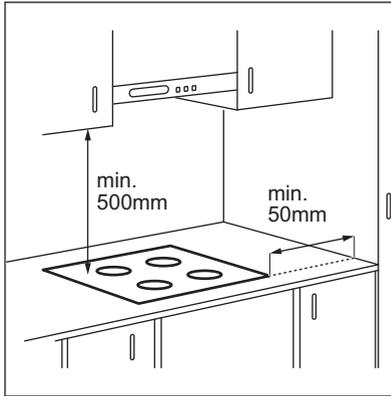
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

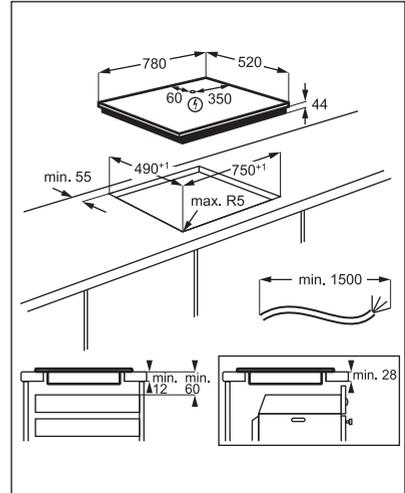
3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления

нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



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

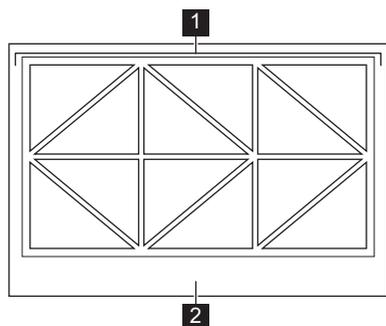
How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



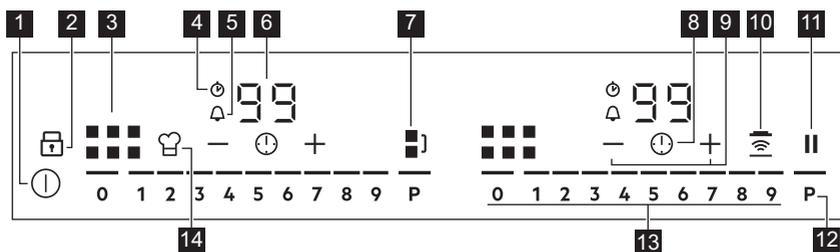
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

- 1** Индукционная варочная поверхность
- 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	Комментарий
1	Включение и выключение варочной панели.
2	Включение и выключение Блокир. кнопок или Защита от детей.
3	Отображение активной конфорки.
4	Индикатор CountUp Timer.
5	Индикатор Таймер обратного отсчета.
6 -	Дисплей таймера: 00 - 99 минут.

	Сенсорное поле	Комментарий
7		Включение и выключение Bridge и переключение между режимами.
8		Выбор функций Таймер.
9		Увеличение и уменьшение времени.
10		Включение и выключение Hob ² Hood.
11		Включение и выключение Пауза.
12		Включение PowerBoost.
13	-	Установка мощности нагрева: 0–9
14		Включение и выключение PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы . Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

Панели управления высвечиваются при включения варочной поверхности и исчезают при ее выключении. При выключении варочной поверхности светится только .

При включении варочной поверхности и установке кухонной посуды в правильное положение варочная поверхность распознает ее, и загорается соответствующая панель управления. Над панелью управления появляется красный индикатор

конфорки, обозначающий положение посуды.

5.2 Автоматическое выключение

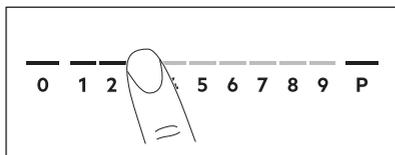
Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

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

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Настройки нагрева



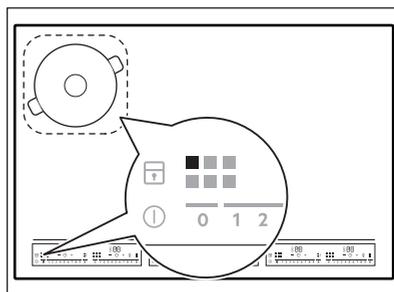
Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.

Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

5.4 Использование варочной поверхности

Индукционная варочная поверхность состоит из 12 отдельных треугольных конфорок. Треугольные конфорки можно включать по отдельности или комбинировать в парах для создания 6 стандартных конфорок. Пары треугольных конфорок можно дополнительно объединять друг с другом различными способами.

Каждая пара треугольников управляется соответствующей панелью управления. Каждый квадратик на панели управления обозначает одну стандартную конфорку индукционной варочной поверхности.



- Одна пара треугольников работает как стандартная конфорка.

Посуда

Можно использовать кухонную посуду различных размеров: маленькую, среднюю, большую. Чтобы узнать, как варочная поверхность определяет режим в зависимости от кухонной посуды, см. раздел ниже «Индукционная варочная поверхность». Подробнее о кухонной

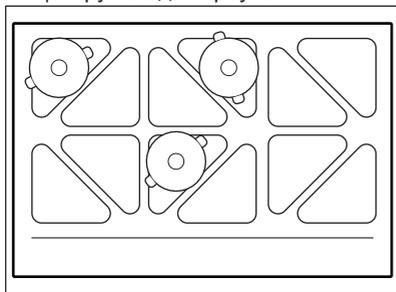
посуде см. в разделе «Советы и рекомендации».

5.5 Индукционная варочная поверхность

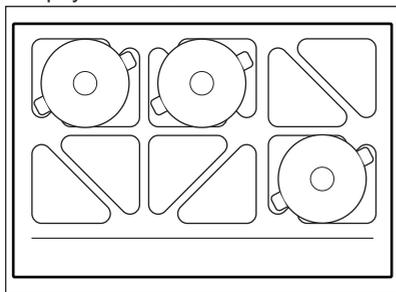
Варочная поверхность автоматически определяет режим, соответствующий размеру и форме кухонной посуды.

Помещайте кухонную посуду в центр выбранной зоны! Кухонная посуда должна как можно полнее покрывать выбранную зону нагрева.

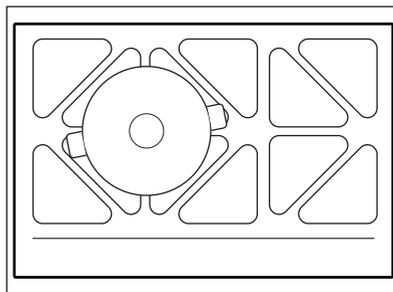
- Кухонную посуду меньшего размера с диаметром дна от 100 мм до 160 мм следует помещать по центру на один треугольник.



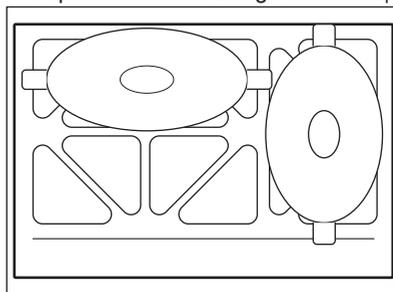
- Кухонную посуду среднего размера с диаметром дна от 160 до 210 мм следует помещать на пару треугольников.



- Кухонную посуду среднего размера с диаметром дна от 240 мм до 350 мм следует помещать на четыре треугольника.

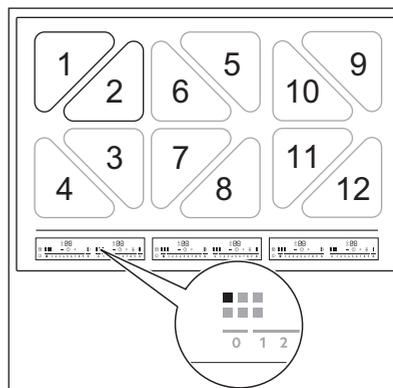


- Овальную кухонную посуду (например, противни) следует ставить на вертикальные или горизонтальные Bridge комбинации.

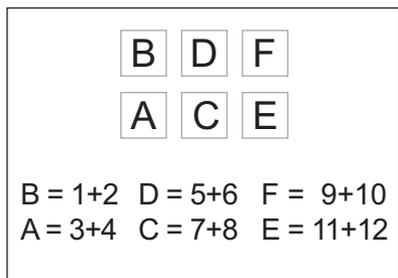


-  Кухонная посуда должна занимать 3 или 4 треугольника.

5.6 Использование панели управления и индикаторов конфорки

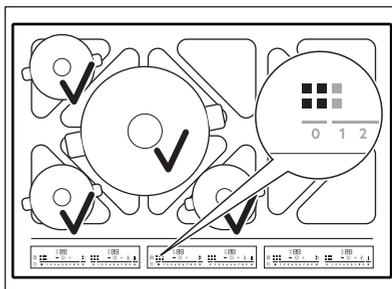
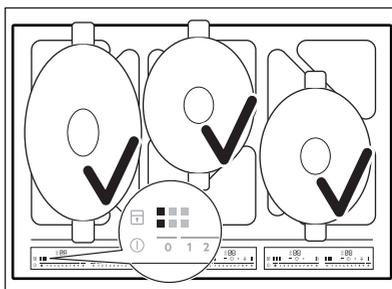
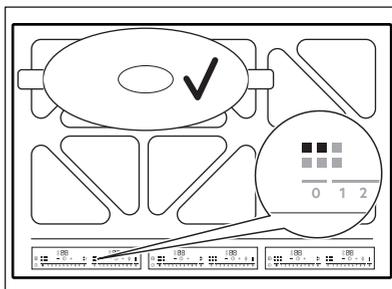
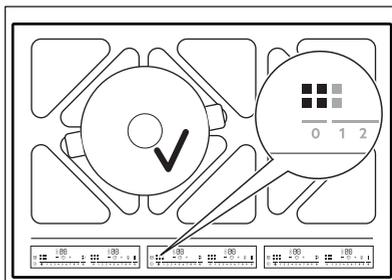
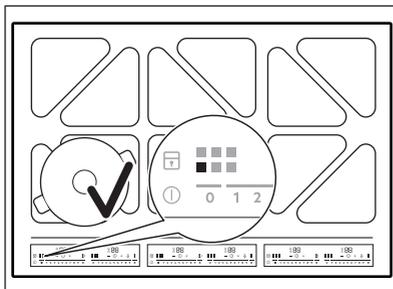
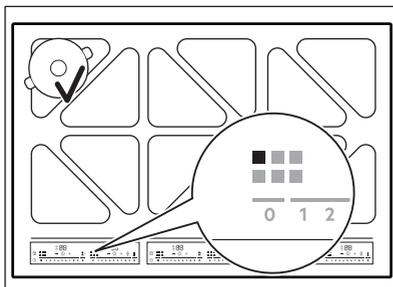


Два отдельных треугольника вместе создают стандартную конфорку, и обозначаются индикаторами A B C D E F.



Индикаторы конфорок показывают, какая стандартная конфорка управляется соответствующей панелью управления. Варочная поверхность оснащена 6 панелями управления.

Положения кухонной посуды и индикаторы конфорок

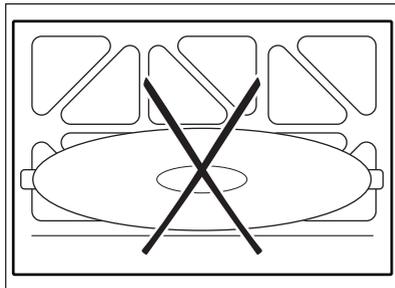
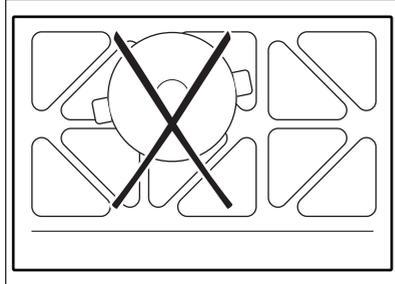
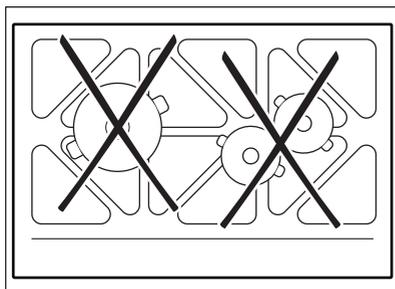


Для комбинации, указанной выше, имеются четыре активных панели управления. Левая передняя конфорка соотносится с индикатором А, отображаемым на первой панели управления. Левая задняя конфорка соотносится с индикатором В,

отображаемым на второй панели управления. Средняя конфорка соотносится с индикаторами A B C D, отображаемыми на третьей панели управления. Правая передняя конфорка соотносится с индикатором C на четвертой панели.

i В этой комбинации невозможно использовать более 4 кастрюль.

5.7 Неправильное размещение кухонной посуды



5.8 Bridge

Если кухонная посуда установлена на две или более стандартных конфорки,

а уровень нагрева установлен на 0, отображается

Если конфигурация по умолчанию не подходит для вашей кухонной посуды, нажмите несколько раз, чтобы выбрать требуемую конфигурацию вручную.

Доступны следующие режимы:

- Центральный
- Вертикальный
- Горизонтальный
- Стандартная конфорка

При этом индикаторы конфорок автоматически меняются, чтобы отобразить возможное сочетание.

Управление отдельными треугольниками одного режима осуществляется с помощью одной панели управления, которая загорается.

При изменении уровня нагрева исчезает. Когда настройки нагрева установлены на 0, загорается снова.

5.9 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Функцию нельзя использовать, если Bridge активирована в режиме «Центр», «Вертикальный» или «Горизонтальный».

Для включения функции для конфорки: коснитесь **P**. Символ загорится красным цветом.

Функция выключается автоматически.

i Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

5.10 Таймер

- Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

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

Для включения функции или

изменения времени: коснитесь . На дисплее **загорятся цифры 00**

таймера, а также индикаторы  и .

 изменит цвет на красный, а  — на белый.



Если не установить таймер, через 3 секунды все индикаторы погаснут.

Коснитесь  или  для установки времени (от 00 до 99 минут). Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени.

Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным.

По истечении установленного на таймере времени выдается звуковой сигнал, и начинает мигать **00**. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции:

коснитесь . Загораются индикаторы  и . Для установки на дисплее   воспользуйтесь **или 00**. Также можно установить уровень нагрева равный **0**. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

• **CountUp Timer**

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для включения функции: коснитесь

 дважды. Индикатор  загорится

красным цветом, таймер запустится автоматически.

Для выключения функции:

коснитесь . Когда индикаторы загорятся, коснитесь .

• **Таймер**

Эту функцию можно использовать в качестве Таймер, когда варочная панель включена, а конфорки не работают. Для того, чтобы высветились символы Таймер, поставьте посуду на конфорку.

Для включения функции: коснитесь и удерживайте , пока индикатор  не загорится красным цветом.

Коснитесь  или , чтобы установить время. Функция запускается автоматически через 4 секунды. Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным.

После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции:

коснитесь . Загораются индикаторы  и . Для установки на дисплее   воспользуйтесь **или 00**.



Эта функция не влияет на работу конфорок.

6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

6.1 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

 При работе функции возможно использование функций I и II. Данная функция не отключает функции таймера:  и .

Для включения функции: коснитесь II. Символ загорится красным цветом. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции: нажмите II. Символ загорится белым цветом. Загорается предыдущий уровень нагрева.

6.2 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции: коснитесь . Символ загорится красным цветом и мигает.

Для выключения функции: нажмите . Символ загорится белым цветом.

 При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.3 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Чтобы включить функцию, включите варочную поверхность. Не задавайте уровень мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока она не загорится красным цветом, и панель управления не исчезнет.

Чтобы выключить функцию, включите варочную поверхность. Не задавайте уровень мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока она не загорится белым цветом, и не появится панель управления. Выключите варочную панель.

6.4 PowerSlide

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной варочной поверхности.

Данная функция разделяет конфорку на три вертикальные конфорки с различными уровнями нагрева. Варочная поверхность определяет положение кухонной посуды и соответствующим образом подбирает заранее заданный уровень мощности. Кухонную посуду можно помещать на левую, центральную или правую вертикальную переемычку.

Общая информация:

- Для использования данной функции диаметр дна кухонной посуды должен составлять не менее 160 мм.
- Индикатор конфорок отображает обе конфорки в режиме Bridge («Объединение»), даже если используется только одна конфорка.
- Ручное изменение уровня нагрева доступно только в случае, если хотя бы одна конфорка была включена автоматически.
- Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. При выключении варочной панели она запоминает настройки уровней нагрева и использует их при следующем включении функции.
- Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку. Скольжение посуды может привести к появлению царапин и изменению цвета поверхности.

Включение функции

Для включения функции нажмите . Если функция включена, символ загорается красным цветом, а на панели управления отображается заранее заданный уровень мощности.



Если на конфорках не обнаружена кухонная посуда, через 9 минут выдается звуковой сигнал, и конфорки автоматически выключаются. Нажмите , чтобы возобновить работу этой функции.

Регулировка уровня мощности

Для регулировки уровня мощности выберите уровень нагрева на панели управления.

Отключение функции

Для выключения функции коснитесь .

6.5 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Нажимайте на  в течение 3 секунд.

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

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

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

При выборе варианта  звуки слышны только если:

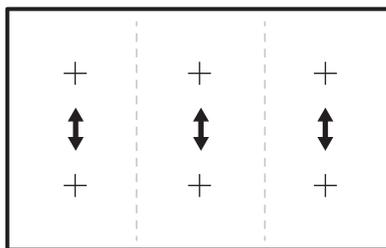
- вы коснулись 
- Таймер опускается
- Таймер обратного отсчета опускается
- вы что-то ставите на панель управления.

6.6 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность

превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрошите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды. Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.7 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1—Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Ав- то- ма- тиче- ское за- жиган- ие	Варка ¹⁾	Жарени е ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 ³⁾	Вкл	Ско- рость венти- лятора 1	Ско- рость венти- лятора 1
Режим Н3	Вкл	Выкл	Ско- рость венти- лятора 1
Режим Н4	Вкл	Ско- рость венти- лятора 1	Ско- рость венти- лятора 1

	Ав- то- ма- тиче- ское за- жиган- ие	Варка ¹⁾	Жарени е ²⁾
Режим Н5	Вкл	Ско- рость венти- лятора 1	Ско- рость венти- лятора 2
Режим Н6	Вкл	Ско- рость венти- лятора 2	Ско- рость венти- лятора 3

- 1) Варочная панель обнаруживает процесс варки и включает скорость вентилятора в соответствии с параметрами автоматического режима.
- 2) Варочная панель обнаруживает процесс жарения и включает скорость вентилятора в соответствии с параметрами автоматического режима.
- 3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуре.

Изменение автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте 3 секунды.
4. Нажимайте многократно до тех пор, пока не загорится .
5. Нажмите , чтобы выбрать автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно на панели вытяжки выключите автоматический режим работы функции .



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Функцию также можно использовать вручную. Для этого коснитесь , когда варочная панель включена. Символ загорится белым цветом. Это отключает автоматическую работу функции и позволяет изменять скорость вентилятора вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Символ загорится красным

цветом. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.



Если функция не включена,  выключается через 10 секунд. При повторном запуске варочной поверхности  загорается снова.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от H1 до H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте 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, удаляйте:** 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. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды



См. раздел «Индукционная варочная поверхность», пункт «Ежедневное использование».

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

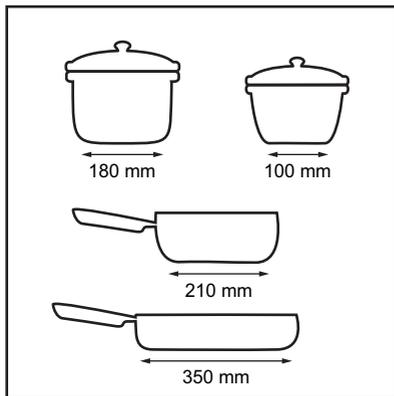


См. «Технические данные».

Типы кухонной посуды

В зависимости от типа используемой вами кухонной посуды варочная поверхность определяет подходящий режим Bridge. Например,

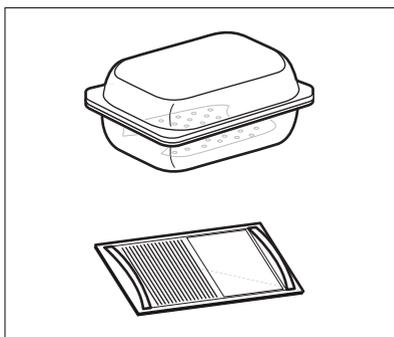
Одиночные треугольники, стандартные конфорки, центральный режим



Вертикальный режим, горизонтальные режимы



Кухонная посуда должна занимать 3 или 4 отдельных треугольника.



ВНИМАНИЕ!
Не используйте эмалированный противень.

8.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

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 нагрева и времени приготовления.

8.4 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	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.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

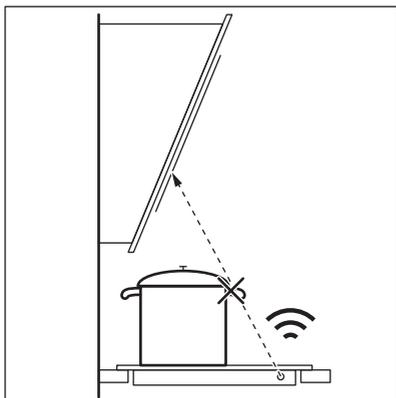
8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.

- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Дополнительные функции».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	Вы положили что-то на панель управления.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob [®] Hood.	Панель управления закрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Датчики 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 датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. раздел «Дополнительные функции».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорится  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. раздел «Дополнительные функции».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
	Работает PowerSlide. На конфорке с подстраиваемым размером расположены две кастрюли.	Используйте только одну кастрюлю. См. раздел «Ежедневное использование».
Загорается E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно.

В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель EIV87675
 Тип 62 D6A 06 AA
 Индукция 11.0 кВт
 Серийный №.....
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 184 00
 400 В 3N 50–60 Гц
 Изготовлено в Германии
 11.0 кВт



10.2 Спецификация конфорок

Индукционная варочная поверхность	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]
Один треугольник	1150	1600	10
Стандартная конфорка	2000	3000	10
Центральная зона	4200	-	-
Вертикальная зона	3200	-	-
Горизонтальная зона	4100	-	-

Мощность конфорок может отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Размеры кухонной посуды

Режим Bridge	Размер кухонной посуды (минимальный)	Размер кухонной посуды (максимальный)
Один треугольник	100 мм	160 мм
Стандартная конфорка	160 мм	210 мм
Центральная зона	240 мм	350 мм
Вертикальная зона	Площадь 3 отдельных треугольников	Площадь 4 отдельных треугольников
Горизонтальная зона	Площадь 3 отдельных треугольников	Площадь 4 отдельных треугольников

Более подробную информацию о рекомендуемых размерах кухонной посуды см. в разделе «Индукционная варочная поверхность», пункт «Ежедневное использование».

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

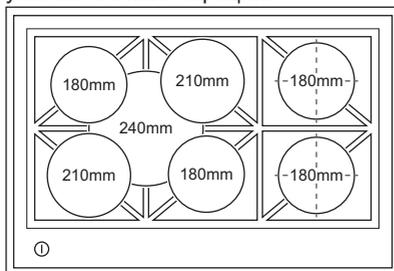
11.1 Технические данные*

Модель	EIV87675	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	2	
Количество рабочих участков	1	
Технология нагрева	Индукция	
Длина (L) и ширина (W) конфорки	Правая передняя	L 24,2 см W 19,4 см
	Задняя правая	L 24,2 см W 19,2 см
Длина (L) и ширина (W) зоны нагрева	Левая	L 47,4 см W 38,8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Правая передняя	201,5 кВт·ч/кг
	Задняя правая	201,5 кВт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking)	Левая	188,7 кВт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	192,3 Вт·ч/кг	

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик

Потребление энергии измеряется как указано на иллюстрации:



11.2 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.
- 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.

12. 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 . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

www.electrolux.com/shop



867378613-A-462022

