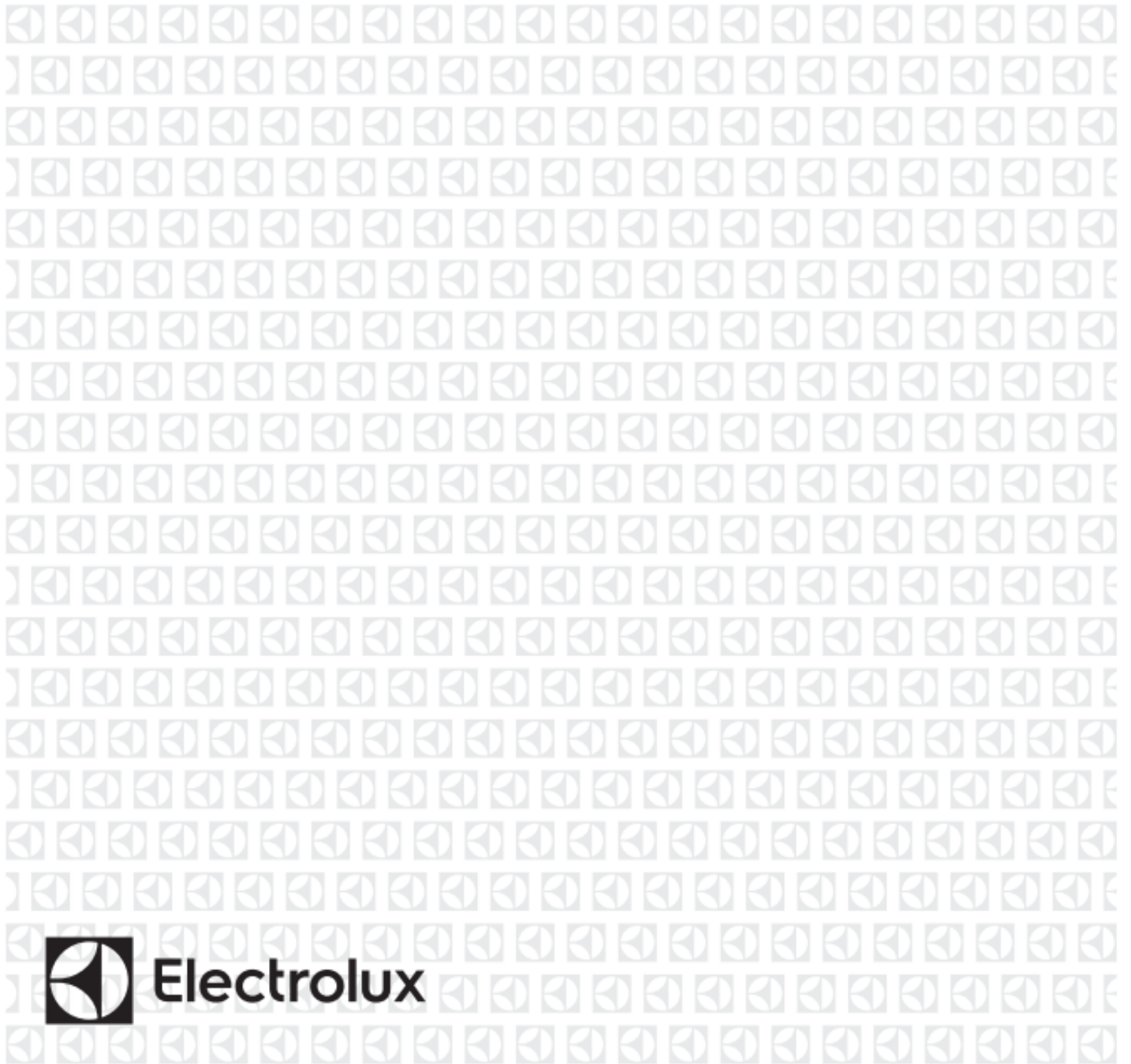




**EIV63440BS**

---

**RU** Инструкция по эксплуатации



**Electrolux**

## Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
3. УСТАНОВКА.....	6
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	7
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	8
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	12
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	14
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	14
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	15
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	16
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	17

### МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Это плод многолетнего опыта и инноваций. Это интеллектуальное и стильное устройство было разработано специально для вас. Используя их, вы всегда можете быть уверены в получении отличных результатов.

Добро пожаловать в мир Electrolux

Зайдите на наш сайт:



Советы по использованию, брошюры, помощь в устранении неполадок, а также информация об обслуживании и ремонте: [www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Зарегистрируйте свой продукт для лучшего обслуживания: [www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Купить аксессуары, расходные материалы и оригинальные запчасти для вашего устройства:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

### ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запасные части. Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер. Информацию можно найти на заводской табличке.



Предупреждение/предостережение — информация по технике безопасности



Общая информация и советы



Информация об окружающей среде

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

• Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после

получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

### **1.2 Общие правила техники безопасности**

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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 производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## **2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **2.1 Установка**

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Только квалифицированный специалист может устанавливать устройство.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск получения травмы или повреждения устройства.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянuty 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.

## 2.2 Подключение к электросети

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### 2.3 Эксплуатация

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не 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 в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися веществами.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

### 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.

- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

### 2.5 Сервис

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

### 2.6 Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

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

## 3. УСТАНОВКА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели запишите следующую информацию на заводской табличке.

Паспортная табличка расположена на дне варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

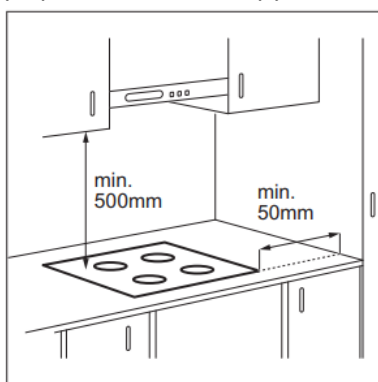
Встроенные варочные панели можно использовать только после их установки в соответствующие шкафы или столешницы, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.

### 3.3 Шнур питания

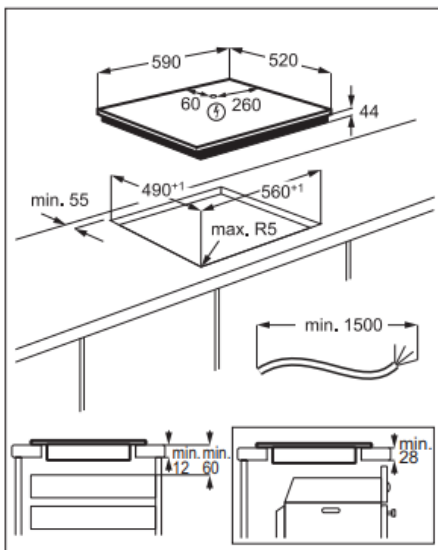
- Варочная панель оснащена шнуром питания.
- Для замены поврежденного шнура используйте шнур питания следующего типа: H05V2V2-F, выдерживающий температуру не менее 90°C. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Только квалифицированный электрик может заменять шнур питания.

### 3.4 Сборка

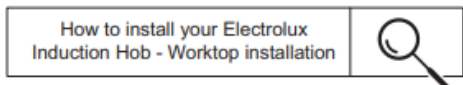
Если варочная панель установлена под вытяжкой, см. информацию о минимальном расстоянии между устройствами в инструкции по установке вытяжки.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентилятор варочной панели может вызвать нагрев предметов в выдвижном ящике в процессе приготовления.

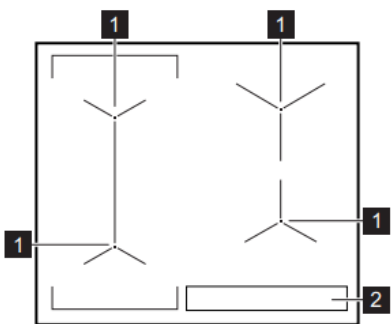


Найдите обучающее видео «Установка индукционной плиты Electrolux — установка на столешницу», введя полное название, указанное на изображении ниже.



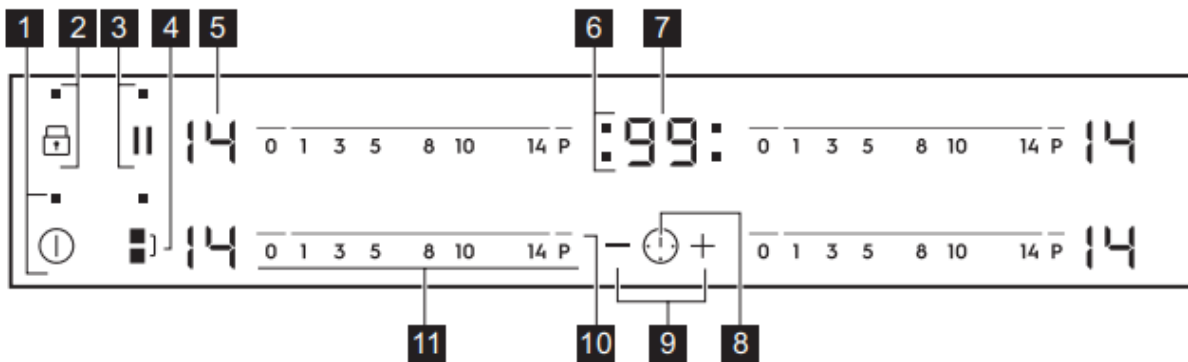
## 4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

### 3.2 Внешний вид панели управления



Устройство управляется прикосновением к сенсорным полям. Дисплей, индикаторы и звуковые сигналы информируют пользователя об активированных функциях.



	Сенсорное поле	Функция	Комментарии
1		Вкл/Выкл (WŁ./WYŁ)	Включение и выключение варочной поверхности.
2		Блокировка запуска	Блокировка/разблокировка панели управления.
3		Пауза	Включить или отключить функции.
4		Bridge (мост)	Включить или отключить функции
5	-	Индикация мощности нагрева	Показывает настройку нагрева
6	-	Индикаторы работы часов для каждой конфорки	Они указывают, в каком поле установлено время.
7	-	Дисплей часов	Показывает время в минутах.
8		-	Выбор зоны приготовления.
9	+/-	-	Продление или сокращение времени.
10		PowerBoost	Включение функции.
11	-	Линейка управления для выбора уровня нагрева	Настройка мощности нагрева

#### 4.3 Индикация настроек мощности нагрева

Индикация	Описание
	Конфорка выключена
	Конфорка включена.
	Функция паузы работает
	Функция автоподогрева работает.
	PowerBoost работает.
	Неисправность.
	OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла): приготовление/поддержание тепла/остаточное тепло.
	Функция блокировки работает / Блокировка запуска.
	На конфорку поставлена неподходящая или слишком маленькая посуда или на нее не поставлена посуда.
	Функция автоотключения работает.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

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

Индикаторы появляются, когда конфорка горячая. Они показывают остаточное тепло конфорок, используемых в данный момент.

Также может появиться индикатор:

- для соседних конфорок, даже если они не используются,
- когда горячее блюдо ставится на холодную конфорку,
- когда плита выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезнет, когда конфорка остынет.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





### 5.1 Включение или выключение


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

### 5.2 Автоматическое отключение

Эта функция автоматически выключает варочную панель, когда:

- все конфорки выключены,
- после включения плиты мощность нагрева не устанавливается,
- панель управления была залита водой или на нее был помещен какой-либо предмет более чем на 10 секунд (кастрюля, тряпка и т.п.). Раздастся звуковой сигнал, и устройство выключится. Снимите элемент или очистите панель управления.
- плита перегревается (например, содержимое посуды выкипело). Дайте конфорке остыть, прежде чем снова пользоваться варочной панелью.
- использовалась неподходящая посуда. Отображается символ , и конфорка автоматически выключается через 2 минуты.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время высвечивается  и устройство выключается.

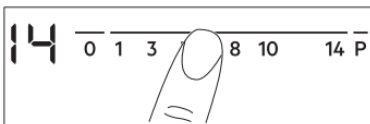
**Зависимость между установленной мощностью нагрева и временем, по истечении которого варочная панель выключается:**

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
 , 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

### 5.3 Настройка мощности нагрева

Чтобы выбрать или изменить уровень нагрева:

Коснитесь полосы регулировки в месте, соответствующем выбранной мощности нагрева, или проведите пальцем по полосе регулировки в месте, соответствующем выбранной мощности нагрева.

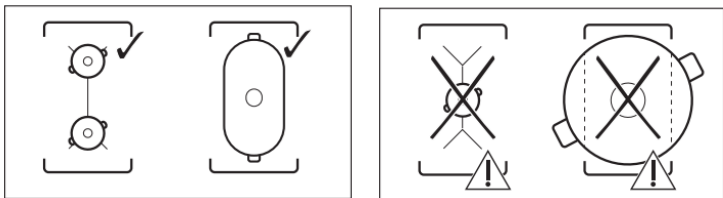


### 5.4 Использование конфорок


Посуду следует ставить в центр конфорки. Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды.

Вы можете использовать большую посуду, поставив ее на две конфорки одновременно.

Посуда должна покрывать центр обеих конфорок, но не должна выходить за пределы маркировки зоны конфорки. Если посуда находится между двумя центрами, функция Bridge не активируется.





### 5.5 Функция Bridge

 Функция работает, когда кастрюля покрывает центр обеих конфорок.

Эта функция объединяет две конфорки с левой стороны, которые функционируют как одна конфорка.


Сначала установите мощность нагрева одной из конфорок слева.



Чтобы активировать функцию: коснитесь . Чтобы установить или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из сенсоров управления.

Чтобы отключить функцию: коснитесь . Конфорки будут работать независимо друг от друга.

## 5.6 Автоматический нагрев

Включение этой функции позволяет получить желаемую мощность нагрева за более короткое время. Когда функция активирована, конфорка начинает работать с максимальной степенью нагрева, а затем переключается на желаемую ступень нагрева.


 Для включения этой функции конфорка должна быть холодной.

**Чтобы активировать функцию зоны приготовления пищи:** коснитесь P (включится ). Быстро коснитесь нужного уровня нагрева. Через три секунды отобразится .

**Чтобы отключить функцию:** измените настройку нагрева.

## 5.7 PowerBoost

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 максимальную мощность нагрева.

 См. главу «Технические данные».


**Чтобы активировать функцию конфорки:** коснитесь P. Включится .

**Чтобы отключить функцию:** измените настройку нагрева.


## 5.8 Таймер

### • Таймер отключения


Эта функция позволяет установить продолжительность одного цикла приготовления. Сначала необходимо выбрать мощность нагрева для конфорки, а затем установить функцию.


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

**Чтобы активировать функцию:** нажмите + на часах, чтобы установить время (00-99 минут). Когда индикатор конфорки начнет мигать, таймер начнет обратный отсчет.

**Для просмотра оставшегося времени:** коснитесь , чтобы выбрать конфорку. Индикатор зоны приготовления пищи начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся время.

**Чтобы изменить время:** коснитесь , чтобы выбрать конфорку. Коснитесь + или -.


**Чтобы отключить эту функцию:** коснитесь , чтобы выбрать поле, затем коснитесь -. Значение оставшегося времени уменьшится до 00. Индикатор конфорки исчезнет.



 По окончании обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка выключится.


**Чтобы отключить звуковой сигнал:** коснитесь .


### • Таймер обратного отсчета

Эта функция используется для проверки времени работы конфорки.


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


**Чтобы активировать функцию:** коснитесь — символа часов. Будет отображаться . Когда индикатор конфорки начнет мигать, таймер начнет обратный отсчет. Дисплей будет переключаться между  и подсчитанным временем (в минутах).

**Чтобы увидеть, как долго работает конфорка:** коснитесь , чтобы выбрать конфорку. Индикатор зоны приготовления пищи начнет мигать. На дисплее появится время работы конфорки.


**Чтобы отключить функцию:** коснитесь , а затем + или -. Индикатор зоны приготовления исчезнет.

### • Таймер

Эту функцию можно использовать, когда плита включена, а конфорки не работают. Индикация мощности нагрева: .

**Чтобы активировать функцию:** коснитесь , а затем коснитесь символа + или - часов, чтобы установить время. По окончании обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и замигает 00.


**Чтобы отключить звуковой сигнал:** коснитесь .


 Функция не влияет на работу конфорок.


### 5.9 Пауза

Эта функция устанавливает для всех активированных конфорок самый низкий уровень нагрева.

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

Функция не блокирует функцию часов: нажмите , чтобы включить функцию.



На дисплее появится . Мощность нагрева уменьшится до 1.


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


### 5.10 Блокировка

Вы можете заблокировать панель управления, когда конфорки включены. Это предотвращает случайное изменение настройки мощности нагрева.

Во-первых, установите мощность нагрева.





**Чтобы активировать функцию:** коснитесь . Будет отображаться  в течение 4 секунд. Часы останутся включенными.


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




 Выключение варочной панели также отключает эту функцию.





### 5.11 Блокировка запуска

Эта функция предотвращает случайное включение варочной панели.


**Чтобы активировать функцию:** активируйте варочную панель с помощью . Не регулируйте мощность нагрева. Нажмите  на 4 секунды. Будет отображаться . Выключите плиту кнопкой .




**Для деактивации функции:** включите варочную панель кнопкой . Не регулируйте мощность нагрева.

Нажмите  на 4 секунды. Будет отображаться . Выключите плиту кнопкой .



**Для деактивации функции на один цикл приготовления:** включите варочную панель кнопкой . Будет отображаться . Нажмите  на 4 секунды. Установите мощность нагрева в течение 10 секунд. Теперь вы можете использовать диск. После выключения варочной панели с помощью , функция снова будет активна.

### 5.12 OffSound Control (Включение и выключение звука)


Выключите плиту. Нажмите  на 3 секунды. Дисплей будет включаться и выключаться.


Нажмите  на 3 секунды. Высветится  или .

Коснитесь + часов, чтобы выбрать одну из следующих настроек:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Чтобы подтвердить свой выбор, подождите, пока устройство не выключится автоматически.

Когда функция установлена на , звуковые сигналы будут звучать только в следующих случаях:

- при прикосновении на 
- после окончания обратного отсчета таймера обратного отсчета
- после окончания обратного отсчета таймера
- при размещении объекта на панели управления.

### 5.13 Управление энергопотреблением

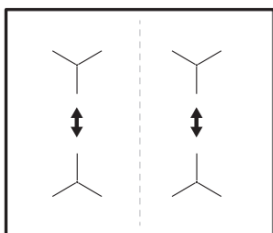
Если включены разные конфорки и потребляемая мощность превышает лимит мощности, эта функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель регулирует параметры нагрева для защиты плавких предохранителей в доме.

- Конфорки сгруппированы по расположению и количеству фаз, подключенных к варочной панели.

Максимальная нагрузка каждой фазы составляет (3700 Вт). Если варочная панель достигает максимально доступной мощности одной фазы, мощность конфорок автоматически снижается.

- Установка тепловой мощности выбранной конфорки всегда является приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между ранее активированными конфорками в порядке, обратном их выбору.
- Индикация варочных зон с пониженным уровнем нагрева изменяется между первоначально выбранным и уменьшенным уровнем нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки продолжают работать с пониженной тепловой мощностью. При необходимости измените настройку нагрева конфорок вручную.

Возможные комбинации тепловой мощности см. на иллюстрации.



## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда

**i** В индукционных зонах нагрева работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду. Используйте подходящую посуду на индукционных конфорках.

- Дно посуды должно быть максимально толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на поверхность варочной панели, убедитесь, что ее дно чистое и сухое.
- Чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность, не двигайте по ней посуду.

#### Материал посуды

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

#### Посуда подходит для индукционного приготовления, если:

- можно быстро вскипятить воду в кастрюле, поставленной на конфорку, установленную на максимальную мощность;
- магнит притягивается ко дну кастрюли.

#### Размеры посуды

- Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра посуды. Посуда с диаметром дна меньше минимального поглощает только часть энергии, вырабатываемой конфоркой.
- Из соображений безопасности и для получения оптимальных результатов приготовления не используйте посуду большего размера, чем указано в разделе «Спецификация конфорок». Во время приготовления не ставьте посуду рядом с панелью управления. Это может повлиять на работу панели управления или вызвать случайное включение функции варочной панели.

**i** См. «Технические данные».

## 6.2 Шумы во время работы

Если вы слышите:

- треск: сосуд изготовлен из разных материалов (сэндвич-конструкция).
- свисток: конфорка настроена на сильный нагрев, а посуда изготовлена из различных материалов (сэндвич-конструкция).
- жужжание: высокий уровень нагрева.
- щелчки: электрические цепи переключаются.
- шипящий, жужжащий звук: вентилятор работает.

Эти шумы являются нормальными и не указывают на неисправность.

## 6.3 Öko Timer (Таймер экономичности)

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

## 6.4 Примеры использования варочной поверхности

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

 Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление больших объемов пищи, тушение и супы.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

## 7. УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

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


### 7.2 Чистка варочной поверхности


- Удаляйте немедленно: расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- После того, как прибор полностью остынет, 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. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не был установлен в течение 10 секунд.	Снова включите варочную панель и установите уровень нагрева в течение максимум 10 секунд.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира	Протрите панель управления.
Раздастся звуковой сигнал, и плита выключится. При выключении варочной панели звучит звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор	Конфорка не нагрелась, поскольку	Если конфорка проработала достаточно

Неисправность	Возможная причина	Решение
остаточного тепла.	работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Автоматический нагрев не работает.	Зона приготовления горячая.	Подождите, пока конфорка достаточно остынет.
	Установлена максимальная мощность нагрева.	Максимальная мощность нагрева равна мощности активированной функции.
Мощность нагрева переключается между двумя уровнями.	Работает функция управления питанием.	См. «Ежедневное использование».
Сенсорные поля сильно нагреваются.	Посуда слишком большая или расположена слишком близко к элементам управления.	По возможности крупную посуду следует размещать в задних зонах.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Высвечивается символ 	Блокировка запуска или блокировка работают.	См. «Ежедневное использование»
Высвечивается символ 	На конфорке нет посуды.	Поставьте посуду на конфорку.
	Использовалась неподходящая посуда	Используйте подходящую посуду. См. «Советы и подсказки».
	Диаметр дна посуды слишком мал для выбранного поля.	Используйте посуду соответствующих размеров. См. «Технические данные».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

## 8.2 Если решение найти не удастся...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIV63440BS

Тип 61 B4A 01 AA



Индукционная 7,35 кВт

Серийный № .....

ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 835 00

220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz

Сделано в Германии

7,35 кВт



## 9.2 Спецификация конфорок

Конфорука	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимальная продолжительность [min]	Диаметр посуды [mm]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды. Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

## 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Информация о продукте\*

Идентификатор модели	EIV63440BS	
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Правая задняя	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Потребление энергии на конфорку (электроприготовление ЕС)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Правая задняя	178,4 Втч/кг 178,4 Втч/кг 183,2 Втч/кг 184,9 Втч/кг
Энергопотребление плиты (электрическая плита ЕС)	181,2 Втч/кг	
* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси по стандарту СТБ 2477-2017, приложение А. Для Украины по стандарту 742/2019.		
EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — Часть 2: Варочные панели — Методы измерения производительности		
Электрические параметры варочной зоны соответствующим образом отмечены рядом с отдельными варочными зонами.		


### 10.2 Экономия электроэнергии


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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.





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