

LIR60430BW

RU Варочная панель

Инструкция по эксплуатации



Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	6
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	8
6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	10
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	12
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	12
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	14
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	14
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	15

СПАСИБО

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 Электролюкс!

Посетите наш сайт:



Получите советы по использованию, брошюры, помощь по устранению неполадок и информацию об обслуживании: www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрируйте свой продукт для лучшего обслуживания: www.registerelectrolux.com



Купить комплектующие, расходные материалы и оригинальные запчасти для вашего продукта: www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС

Всегда используйте оригинальные запасные части. При обращении в авторизованный сервисный центр убедитесь, что у вас есть следующая информация: Модель, PNC, серийный номер.

Информацию можно найти на заводской табличке.



Предупреждение/осторожность – информация по технике безопасности



Общая информация и советы



Информация об окружающей среде

Может быть изменено без уведомления

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием устройства внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, вызванные неправильной установкой или использованием устройства.

Храните руководство по эксплуатации в надежном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

• Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

- Детей в возрасте от 3 до 8 лет и людей с тяжелыми формами инвалидности нельзя подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Не подпускайте детей младше 3 лет к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к работающему или охлаждающему устройству. Легкодоступные части прибора нагреваются.
- Если машина оснащена замком от детей, рекомендуется активировать его.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Устройство и его открытые части сильно нагреваются во время работы. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Не используйте устройство с внешним таймером или независимым пультом дистанционного управления.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если вы оставите продукты, содержащие жир или масло, на варочной панели без присмотра, это может привести к пожару.
- **НЕ** тушите огонь водой – выключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** Приготовление пищи должно осуществляться под наблюдением. Должен быть обеспечен постоянный контроль за короткой варкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не кладите никакие предметы на варочную поверхность.
- Не кладите металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки кастрюль, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Не запускайте устройство до его установки.
- Не очищайте устройство пароочистителями.
- После приготовления выключите конфорку с помощью регулятора. Не полагайтесь на работу системы обнаружения сосудов.
- Если на стеклокерамике/стеклянной поверхности появились трещины, выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Если устройство подключено непосредственно к распределительной коробке, выключите выключатель, чтобы отключить питание устройства. В обоих случаях обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией из соображений безопасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только крышки для варочной панели, изготовленные производителем устройства или указанные в инструкциях производителя устройства как подходящие или поставляемые вместе с устройством. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастному случаю.

2. СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Только квалифицированный специалист может устанавливать устройство



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск получения травмы или повреждения устройства.

- Удалите все компоненты упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, так как оно тяжелое. Всегда используйте защитные перчатки и надевайте полную обувь.
- После резки защитите края столешницы от влаги с помощью подходящего герметика.

- Защитите нижнюю часть устройства от пара и влаги.
- Не устанавливайте устройство возле двери или под окном. Это предотвратит сбивание горячей кастрюли с прибора при открытии окна или двери.
- В нижней части каждого блока имеются охлаждающие вентиляторы.
- Если устройство установлено над выдвижным ящиком:
 - Не храните мелкие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь, что может привести к повреждению охлаждающих вентиляторов или снижению эффективности системы охлаждения.
 - Соблюдайте расстояние не менее 2 см между нижней частью прибора и предметами, хранящимися в выдвижном ящике.
- Удалите все перегородки, установленные в шкафу под устройством.

2.2 Подключение к электросети

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

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Перед выполнением любой операции убедитесь, что устройство отключено от источника питания.
- Убедитесь, что характеристики на паспортной табличке соответствуют номиналам источника питания.
- Убедитесь, что устройство правильно установлено. Ослабленный или неподходящий шнур питания или вилка (если применимо) могут вызвать перегрев контактов.
- Используйте правильный шнур питания.
- Не допускайте запутывания электрических проводов.
- Убедитесь, что установлена защита от ударов.
- Шнур питания должен быть закреплен зажимом для механического ослабления.
- При подключении устройства к сетевой розетке убедитесь, что шнур питания или его вилка (если имеется) не касаются горячих частей устройства или посуды.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку (если применимо) или шнур питания. Для замены поврежденного шнура питания обратитесь в авторизованный сервисный центр или к квалифицированному электрику.
- Как для токоведущих, так и для изолированных частей устройство защиты от прикосновения должно быть закреплено таким образом, чтобы его нельзя было снять без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. Убедитесь, что вилка шнура питания легкодоступна после установки прибора.
- Если электрическая розетка плохо закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Должны использоваться соответствующие силовые автоматические выключатели: автоматические выключатели, плавкие предохранители (винтового типа, снятые с держателя), устройства защитного отключения (УЗО) и контакторы.
- В электроустановке используйте автоматический выключатель, позволяющий отключить устройство от источника питания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь минимальное раскрытие контактов 3 мм.

2.3 Эксплуатация

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

- Перед первым использованием устройства удалите всю упаковку, этикетки и защитную пленку (если применимо).
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте устройство включенным без присмотра.

- Выключайте конфорку после каждого использования.
- Не полагайтесь на работу системы обнаружения сосудов.
- Не кладите столовые приборы или крышки от кастрюль на конфорки. Они могут сильно нагреваться.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- При появлении трещин на поверхности устройства немедленно отключите его от источника питания. Это позволит избежать риска поражения электрическим током.
- Когда прибор включен, пользователи с кардиостимулятором не должны приближаться к индукционным конфоркам ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда в него кладут продукты.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность пожара и взрыва

- При воздействии высоких температур жиры и масла могут выделять горючие пары. При нагревании жиров и масел держите подальше от них источники огня и горячие предметы.
- Пары, выделяемые горячим маслом, могут самовозгораться.
- Использованное масло, содержащее остатки пищи, имеет более низкую температуру воспламенения, чем свежее масло.
- Не кладите легковоспламеняющиеся вещества или предметы, пропитанные горючими веществами, внутрь, на устройство или рядом с ним.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность повреждения оборудования.

- Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Не ставьте горячую посуду на стеклянную поверхность варочной панели.
- Не допускайте выкипания пищи.
- Не допускайте падения посуды или других предметов на поверхность устройства. Это может повредить его.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Не кладите на устройство алюминиевую фольгу.
- Посуда из чугуна, алюминия или с поврежденным дном может поцарапать стекло или керамическое стекло. Поэтому не скользите ими по варочной поверхности.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

2.4 Техническое обслуживание и очистка

- Во избежание повреждения поверхности устройства регулярно чистите его.
- Перед очисткой устройства выключите его и дайте ему остыть.
- Перед выполнением технического обслуживания устройства отключите его от источника питания.
- Устройство нельзя чистить водой под давлением или паром.
- Протрите устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные чистящие средства. Не используйте абразивные материалы, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.6 Утилизация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмы или удушья.

- Чтобы узнать, как правильно утилизировать ваше устройство, обратитесь в местные органы власти.
- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством 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

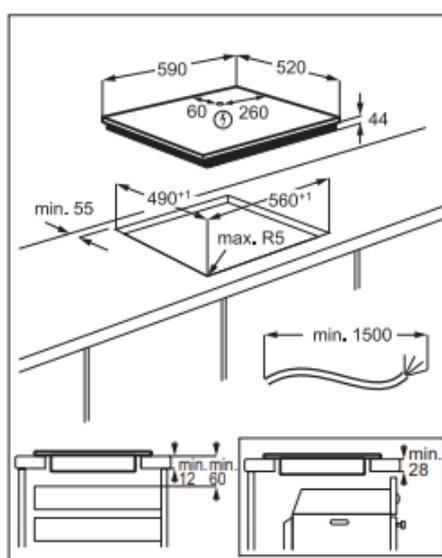
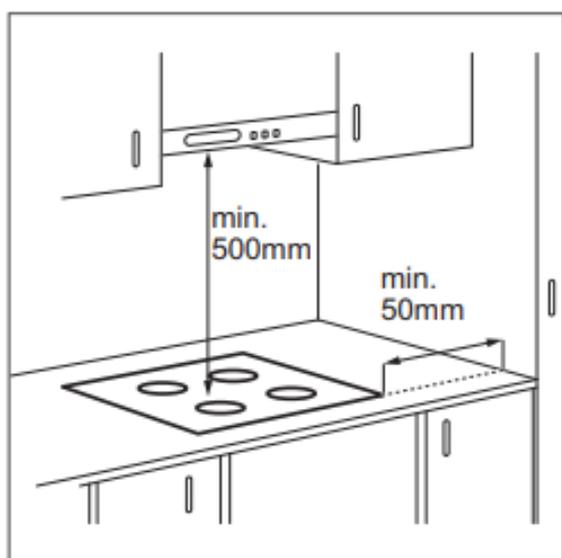
3.2 Встраиваемые варочные панели

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

3.3 Шнур питания

- Шнур питания входит в комплект поставки варочной панели.
- Для замены поврежденного шнура используйте шнур питания следующего типа: H05V2V2-F, устойчивый к температуре не ниже 90°C. Для этого обратитесь в местный сервисный центр.

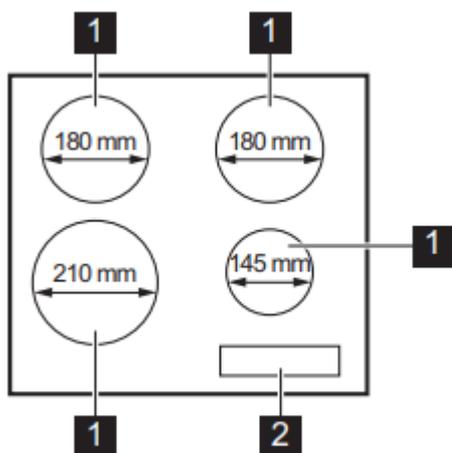
3.4 Монтаж.



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

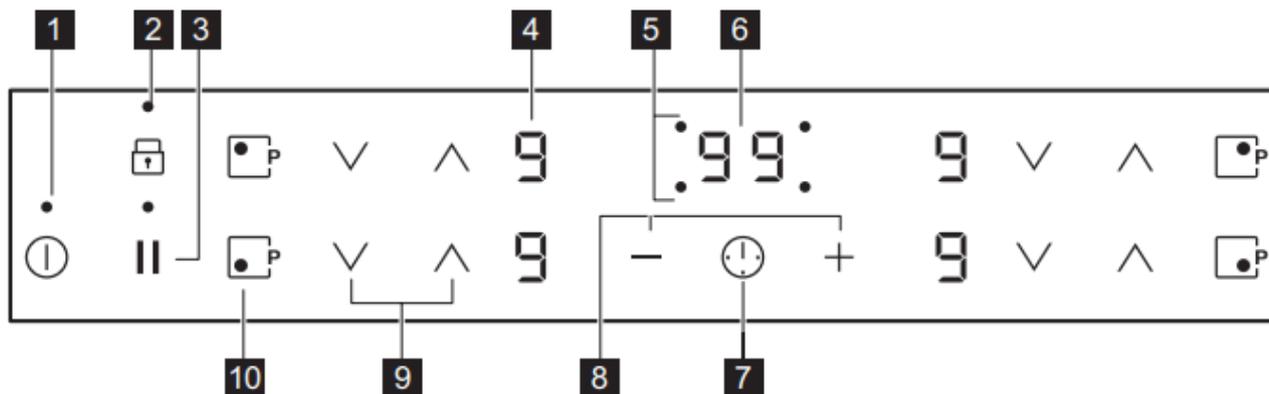
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Расположение варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

4.2 Расположение 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	Включение и выключение плиты.
2		Блокировка запуска	Блокировка/разблокировка панели управления.
3		Пауза	Включить или отключить функции.
4	-	Индикация мощности нагрева	Показывает режим нагрева
5	-	Индикаторы работы часов для каждой конфорки	Они указывают, в каком поле установлено время.
6	-	Дисплей часов	Показывает время в минутах.
7		-	Выбор зоны приготовления
8	+ / -	-	Увеличение или сокращение времени.
9		-	Установка мощности нагрева.
10		PowerBoost	Включение функции.

4.3 Индикация настроек мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка включена. Точка означает изменение на половину степени нагрева.
	Функция паузы работает.
	Функция автоподогрева работает.
	PowerBoost работает
+ цифра	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)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!  Существует риск ожогов из-за остаточного тепла. Индикаторы показывают остаточное тепло конфорок, используемых в данный момент. Индикаторы могут также включаться для соседних конфорок, даже если они не используются. Индукционные варочные зоны генерируют тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно на дне посуды. Керамическая поверхность нагревается от тепла, исходящего от посуды.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

5.1 Включение и выключение

Коснитесь  на 1 секунду, чтобы включить или выключить варочную панель.

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 (кастрюля, тряпка и т. д.) более чем на 10 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство выключится. Снимите элемент или очистите панель управления.
- варочная панель перегревается (например, когда содержимое посуды выкипает). 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 какое-то время  отображается и устройство выключается.

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

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

5.3 Настройка мощности нагрева

Нажмите , чтобы увеличить мощность нагрева

Нажмите , чтобы уменьшить мощность нагрева

Коснитесь одновременно  и , чтобы выключить конфорку.

5.4 Автоматический нагрев

Включение этой функции позволяет получить необходимую мощность нагрева в более короткие сроки. Эта функция активирует максимальную мощность нагрева на определенный период времени, а затем снижает ее до нужного уровня.

i Для включения этой функции конфорка должна быть холодной.

Чтобы активировать функцию конфорки: коснитесь  (включится .

Коснитесь быстро  (включится .

Быстро коснитесь , чтобы выбрать соответствующую настройку нагрева. Через три секунды отобразится .

Чтобы отключить функцию: коснитесь .

5.5 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 . Включится .

Чтобы отключить функцию: коснитесь  или .

5.6 Часы

Переключатель времени

Эта функция используется для определения времени работы конфорки в заданном цикле приготовления.

Сначала выберите мощность нагрева конфорки, а затем установите функцию.

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

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

Для просмотра оставшегося времени: установите зону приготовления, коснувшись . Индикатор зоны приготовления пищи будет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся время.

Чтобы отключить функцию: выберите конфорку с помощью , затем нажмите . Значение оставшегося времени уменьшится до 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По окончании таймера прозвучит звуковой сигнал и замигает цифра 00. Конфорка выключится.

Чтобы отключить звуковой сигнал: коснитесь .

Таймер

Эту функцию можно использовать в качестве таймера, когда варочная панель включена, но конфорки не

работают. Индикация мощности нагрева: .

Чтобы активировать функцию: коснитесь . Нажмите + или -, чтобы установить время. Когда таймер закончится, прозвучит звуковой сигнал и замигает 00.

Чтобы отключить функцию: коснитесь , а затем . Значение оставшегося времени уменьшится до 00.

 Функция не влияет на работу конфорок.

5.7 Пауза

Эта функция используется для установки всех активированных конфорок на самый низкий уровень нагрева.

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

Функция не блокирует функцию часов.

Коснитесь , чтобы включить функцию.

Включается , уровень нагрева снижается до 1.

Чтобы отключить функцию, коснитесь . Будет активирована предыдущая настройка нагрева.

5.8 Блокировка

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

Сначала установите мощность нагрева

Чтобы активировать функцию: коснитесь  , на 4 секунды загорится  . Часы останутся включенными

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

 Выключение варочной панели также отключает эту функцию.

5.9 Блокировка запуска

Эта функция предотвращает случайное включение варочной панели.

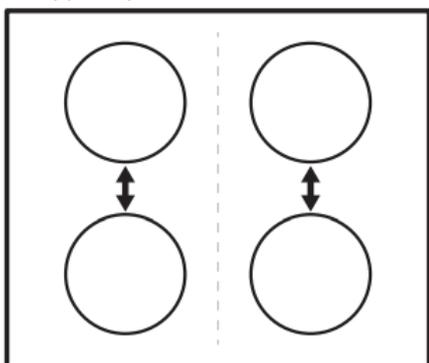
Чтобы активировать функцию: активируйте варочную панель с помощью  . Не регулируйте мощность нагрева. Нажмите  на 4 секунды. Включится  . Выключите плиту с помощью  .

Чтобы отключить функцию: активируйте варочную панель с помощью  . Не регулируйте мощность нагрева. Нажмите  на 4 секунды. Включится  . Выключите плиту с помощью  .

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

5.10 Управление энергопотреблением

- Конфорки сгруппированы по расположению и количеству фаз, подключенных к варочной панели. См. рисунок.
- Максимальная нагрузка на фазу 3700 Вт.
- Функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция активируется, когда суммарная мощность конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Функция снижает мощность других конфорок, подключенных к той же фазе.
- Индикация полей с пониженной мощностью нагрева изменяется в пределах двух уровней.



6. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

6.1 Посуда

 Сильное электромагнитное поле, создаваемое индукционной конфоркой, нагревает блюдо за очень короткое время.

 Используйте только подходящую посуду для приготовления пищи на индукционных конфорках.

Материал, из которого изготовлена посуда

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющей 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 прилипает ко дну кастрюли.

i Дно тарелки должно быть максимально толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на поверхность варочной панели, убедитесь, что ее дно чистое и сухое.

Размеры посуды

Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды.

Эффективность конфорки зависит от диаметра дна посуды. Посуда с диаметром дна меньше минимального поглощает только часть энергии, вырабатываемой конфоркой.

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 Примеры использования в кулинарии

Взаимосвязь между установленной мощностью нагрева и потребляемой мощностью конфорки не является линейной. Увеличение мощности нагрева не приводит к пропорциональному увеличению потребляемой мощности. При средней температуре конфорка использует менее половины своей мощности.

i Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

Настройка мощности нагрева	Применение:	Время (минуты)	Советы
 -1	Сохранение приготовленной пищи в тепле.	в зависимости от ваших потребностей	Накройте блюдо.
1 - 2.	Голландский соус, тающий: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте
	Воздушные омлеты, яичница	10 - 40	Готовьте под крышкой
2. - 3.	Приготовление рисовых или молочных блюд, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте, как минимум в два раза больше жидкости, чем риса. Время от времени помешивайте молочные блюда.
3. - 4.	Овощи, рыба, мясо на пару.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды.
4. - 5.	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте максимум ¼ литра воды на 750 г картофеля.

Настройка мощности нагрева	Применение:	Время (минуты)	Советы
4. - 5.	Приготовление большого количества ингредиентов, тушеных блюд и супов.	60 - 150	До 3 литров воды + ингредиенты.
5. - 7	Нежная обжарка: эскалопов, телятина кордон блю, котлет, бриошей, сосисок, печени, яиц, блинчиков, пончиков.	в зависимости от ваших потребностей	Повернуть на половине времени
7 - 8	Интенсивное обжаривание, например, картофельных оладий, вырезки, стейков.	5 - 15	Повернуть на половине времени
9	Кипяток, варка макарон, жарка мяса (гуляш, тушеное мясо в подливе), жарка картофеля фри.		
	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включен.		

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

7.1 Общая информация

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

7.2 Чистка варочной панели

- Немедленно удаляйте: расплавленный пластик, фольгу, пятна от сахара и сахаросодержащих пищевых продуктов. В противном случае грязь может повредить варочную панель. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Используйте специальный скребок под острым углом к поверхности стекла и водите лезвием по ней.
- Удалите, когда варочная панель достаточно остынет: следы накипи и водяных отложений, жирные пятна, металлические обесцвечивания. Протрите варочную панель влажной тканью и мягким моющим средством. После очистки протрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- Удаление металлических, блестящих пятен: используйте раствор уксуса в воде и протрите поверхность стекла влажной тканью.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается и не управляется..	Варочная панель не подключена к электросети или подключена неправильно	Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к электросети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель продолжает перегорать, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не был установлен	Перезапустите варочную панель и

Проблема	Возможная причина	Решение
	в течение 10 секунд.	установите уровень нагрева в течение максимум 10 секунд.
	Прикосновение к двум или более сенсорным полям одновременно.	Коснитесь только одного сенсорного поля.
	Функция паузы работает.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления есть пятна жира или воды.	Очистите панель управления.
Раздастся звуковой сигнал, и устройство выключится. При выключении варочной панели звучит звуковой сигнал.	Закрывается одно или несколько сенсорных полей.	Удалите объект из поля сенсора.
Плита выключается.	Предмет был помещен в сенсорное поле  .	Удалите объект из поля сенсора.
Индикатор остаточного тепла не включается.	Конфорка не горячая, потому что она работала в течение короткого времени или датчик был поврежден.	Если поле работало достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Функция автоматического разогрева не работает.	Поле горячее.	Подождите, пока поле 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 нагреваются.	Посуда слишком большая или расположена слишком близко к элементам управления.	По возможности крупную посуду следует размещать в задних зонах.
Отображается  .	Блокировка запуска или блокировка работают	См. «Ежедневное использование».
Отображается  .	На конфорке нет посуды	Поставьте посуду на конфорку.
	Использовалась неподходящая посуда.	Используйте подходящую емкость. См. «Советы и подсказки».
	Диаметр дна посуды слишком мал для конфорки.	Используйте посуду соответствующих размеров. См. "Технические характеристики"
Отображается  и число.	Неисправность плиты.	Выключите плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если снова отображается  , отключите варочную панель от источника питания. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен непрерывный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к сети.	Отключите варочную панель от источника питания. Попросите квалифицированного электрика проверить установку.

8.2 Если решение не найдено...

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

Должны быть предоставлены данные с паспортной таблички. Вы также должны указать трехзначный код керамического стекла (расположенный в углу стеклянной поверхности) и отображаемое сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель использовалась правильно. В противном случае вмешательство сервисного техника или продавца может быть платным даже в течение гарантийного срока. Информацию об обслуживании клиентов и условиях гарантии см. в гарантийном буклете.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Заводская табличка

Модель LIR60430BW

Тип 61 B4A 00AA

Мощность индукции 7,35 кВт

Серийный номер.

ELECTROLUX

Номер продукта 949 492 352 00

220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz

Сделано в Румынии

7,35 кВт



9.2 Параметры конфорок

Зона приготовления пищи	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальное время PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3700	10	125 - 210
Левая задняя	1800	2800	10	145 - 180
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Правая задняя	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от значений, указанных в таблице. Эти изменения зависят от размеров сосуда и материала, из которого он был изготовлен.

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

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Информация о продукте согласно EU 66/2014 относится только к рынку ЕС

Обозначение модели		LIR60430BW
Тип плиты		Встроенная варочная панель
Количество зон приготовления		4
Техника нагрева		Индукционная плита
Диаметр круглых конфорок (∅)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Правая задняя	21,0 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Энергопотребление на конфорку (электрическая варка ЕС)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Правая задняя	178,4 Втч/кг 184,9 Втч/кг 183,2 Втч/кг 184,9 Втч/кг
Энергопотребление плиты (электрическая плита ЕС)		182,9 Втч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 2. Варочные панели. Методы измерения функциональных характеристик.

10.2 Энергосбережение

Следующие советы помогут вам сэкономить энергию при ежедневном использовании.

- Нагревайте столько воды, сколько необходимо.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Перед включением поставьте посуду на конфорку.
- Меньшую посуду следует ставить на меньшие конфорки.
- Кухонная посуда должна располагаться непосредственно в центре конфорки.
- Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи или для растапливания ингредиентов.

11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , должны быть переработаны. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Следует соблюдать осторожность при переработке электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека. Устройства,

отмеченные символом , нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните продукт в местный центр утилизации или свяжитесь с местными властями.

www.electrolux.com/shop

