



## Отримайте максимум від свого продукту



Для швидкого доступу до онлайн посібників,  
підказок, підтримки і більше, відвідайте наш  
електронний каталог [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИС ВИРОБУ.....	9
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	15
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	18
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	19
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	21
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	22

## З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

**Відвідайте наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

📄 Загальна інформація й рекомендації

📄 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

### 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник

не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

## 1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання.

Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого

сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Цей прилад повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними

даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтесь в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтесь, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з

патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймісті речовини чи предмети, змочені в легкозаймістих речовинах.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб з посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

**2.4 Догляд і чищення**

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

**2.5 Сервіс**

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

**2.6 Утилізація****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

### 3. УСТАНОВКА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

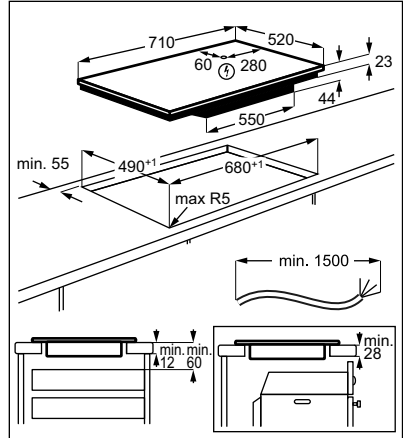
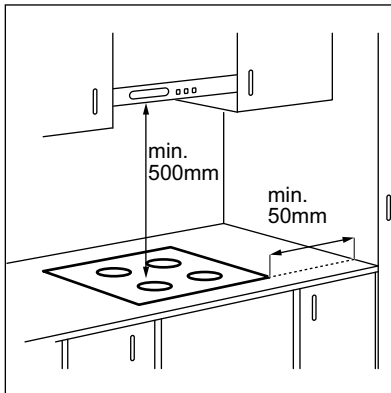
#### 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

#### 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90 °C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

#### 3.4 Складання

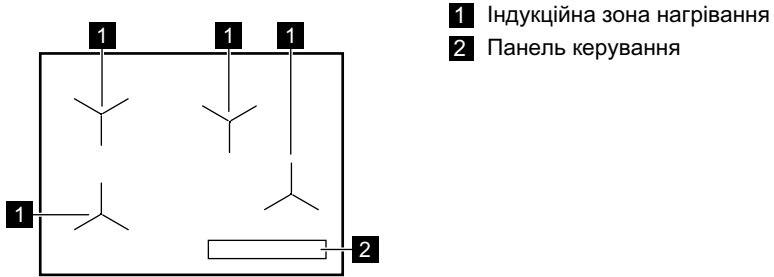


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

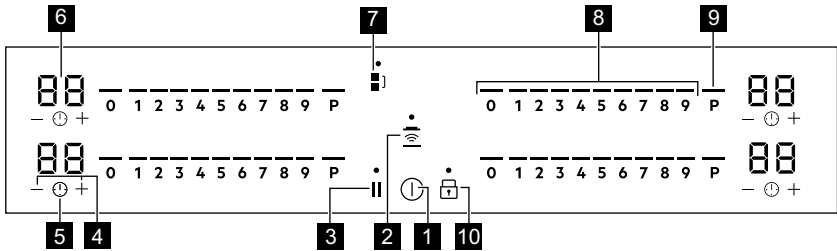


## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Схема варильної поверхні



### 4.2 Структура панелі керування



Щоб побачити панель керування і положення зон, увімкніть прилад за допомогою ①

Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1 ①	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
4	-	Збільшення або зменшення тривалості.
5	-	Встановлення функції таймера.

	Сен-сорна кнопка	Функція	Коментар
6	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
7		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
8	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
9	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
10		Блокування / Захист духової шафи від дітей	Блокування та розблокування панелі керування.

### 4.3 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

≡ / = / - Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

Коли варильну поверхню вимкнено, індикатори все ще видно. Коли варильна поверхня достатньо охолоне, вони зникають.



## 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Елементи управління вмикаються після увімкнення варильної поверхні та вимикаються після вимкнення варильної поверхні. Коли варильну поверхню вимкнено, можна побачити лише .

### 5.2 Автоматичне вимкнення

#### Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- ви не поставили посуд на варильну поверхню протягом 50 секунд,
- ви не встановили налаштування нагрівання протягом 50 секунд після того, як поставили посуд,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Коли ви почуєте звуковий сигнал, це означає, що варильну поверхню вимкнено. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:**

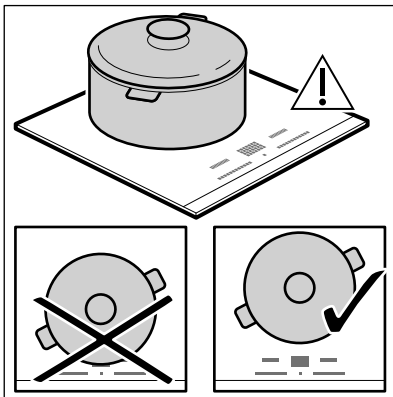
Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

### 5.3 Використання зон нагрівання



**УВАГА**

Не ставте гарячий посуд на панель керування. Існує ризик пошкодження електронних елементів.



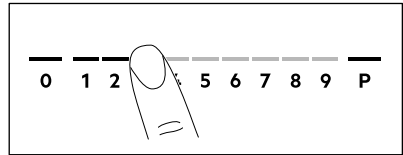
Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Після виявлення посуду з'являється рівень нагрівання 0.

Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.

### 5.4 Ступінь нагрівання

Торкніться елемента управління на бажаному рівні нагрівання або переміщуйте палець вздовж елемента управління, аби встановити чи змінити ступінь нагрівання для зони нагрівання.



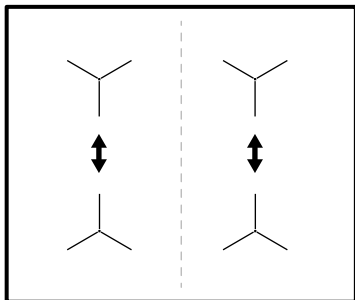
Після того, як ви поставили посуд на зону нагрівання і встановили рівень нагрівання, він залишається таким самим протягом 50 секунд після зняття посуду. Протягом половини цього часу мигтить сектор керування. Якщо ви поставите посуд на цю зону нагрівання знову протягом цього часу, рівень нагрівання знову активується, в протилежному випадку — зона нагрівання вимикається.

### 5.5 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3680 Вт.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Для зон нагрівання, які мають знижену потужність, панель

управління показує максимально можливі рівні нагрівання.

- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.
- Увімкнення функції залежить від розміру та кількості посуду.



## 5.6 Bridge

- i** Ця функція працює, лише коли каstrула накриває центри двох зон.

Ця функція поєднує дві ліві зони нагрівання – і вони працюють як одна зона нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї з лівих зон.

**Для активації функції:** торкніться **■**. Щоб установити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї із сенсорних кнопок.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться **■**. Конфорки почнуть працювати окремо.

## 5.7 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання в залежності від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

Торкніться **P**, щоб увімкнути функцію для зони готування. Функція вимикається автоматично.

- i** Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

## 5.8 Таймер

### Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.


Встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

1. Торкніться **⌚**, щоб увімкнути функцію або змінити час. На дисплеї з'являються цифри таймера **00** і індикатори **+** та **-**. Якщо таймер не встановлено, **+** і **-** зникають через 3 секунди.
2. Торкніться **+** або **-**, щоб встановити час (00–99 хвилин). Через 3 секунди таймер починає зворотний відлік часу. Індикатори **+** і **-** зникають. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Щоб зупинити сигнал, торкніться **⌚**.  
Вимкнення функції: торкніться **⌚**. Загоряються індикатори **+** і **-**. Використовуйте **-** або **+**, щоб встановити **00** на дисплеї. В якості альтернативи, встановіть рівень нагрівання на 0. В результаті лунає звуковий сигнал і таймер скасовано.

### Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня увімкнена, а зони нагрівання не працюють.



Поставте каstrулю на зона нагрівання, щоб побачити символ **⌚**.


1. Щоб увімкнути функцію, торкайтеся .

2. Торкніться  $\oplus$  або  $\ominus$ , щоб встановити час.


Функція запускається автоматично через 4 секунди.


Після встановлення функції каstrулю можна прибрати.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Торкніться , щоб зупинити сигнал.

Вимкнення функції: торкніться .



Індикатори  $\oplus$  і  $\ominus$  загоряються.

Використовуйте  $\ominus$  або  $\oplus$ , щоб встановити  на дисплеї.

 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## 5.9 Пауза

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи ,  $\parallel$  або .

Доторкніться до  $\parallel$ , щоб увімкнути функцію.


Ступінь нагріву знижується до 1.


Щоб вимкнути функцію, торкніться  $\parallel$ . Загорається попередній ступінь нагрівання.


## 5.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Торкніться , щоб увімкнути функцію.


Щоб вимкнути функцію, торкніться .

 При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.


## 5.11 Захист духової шафи від дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.


Спочатку увімкніть варильну поверхню і не встановлюйте рівень нагрівання.




Щоб увімкнути функцію, торкайтеся  до появи звукового сигналу та індикатора.


Сектор керування зникає. Вимкніть варильну поверхню.

 Коли варильна поверхня вимикається, функція залишається активованою.

**Щоб вимкнути функцію лише на один період готування:** Увімкніть


варильну поверхню за допомогою .

Засвітиться . Торкайтеся  до появи звукового сигналу та вимкнення індикатора. З'являється сектор керування. Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 50 секунд. Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція залишається активованою.


**Щоб вимкнути цю функцію на постійній основі:** Увімкніть варильну поверхню і не встановлюйте рівень нагрівання. Торкайтеся  до появи звукового сигналу та вимкнення індикатора. З'являється сектор керування. Вимкніть варильну поверхню.

## 5.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Спочатку вимкніть варильну поверхню.

1. Торкніть кнопку  і утримуйте її впродовж 3 секунд, щоб увімкнути функцію.

Дисплей засвітиться та вимкнеться.

2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.

Починає світитися  $b \cup$  або  $b \downarrow$ .

3. Торкніться **+** на таймері, щоб обрати один з наступних параметрів:
  - **b I** - звуки вимкнено
  - **b 0** - звуки увімкнено
4. Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію **b I**, ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь **⓪**
- Таймер вимикається
- Таймер зворотного відліку часу вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

### 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

#### Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 - Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка активується, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

#### Активация підсвітки

Можна налаштувати функцію автоматичної активації підсвітки кожен раз, коли вмикається варильна поверхня. Для цього налаштуйте автоматичний режим Н1 - Н6.



Освітлення на витяжці вмикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

#### Автоматичні режими

	Ав- тома- тич- на під- світ- ка	Кипін- ня <sup>1)</sup>	Сма- ження <sup>2)</sup>
Режим Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н1	Увімк	Вимк.	Вимк.
Режим Н2 <sup>3)</sup>	Увімк	Швид- кість венти- лятора 1	Швид- кість венти- лятора 1
Режим Н3	Увімк	Вимк.	Швид- кість венти- лятора 1
Режим Н4	Увімк	Швид- кість венти- лятора 1	Швид- кість венти- лятора 1
Режим Н5	Увімк	Швид- кість венти- лятора 1	Швид- кість венти- лятора 2





	Ав- тома- тич- на під- світ- ка	Кипін- ня <sup>1)</sup>	Сма- ження <sup>2)</sup>
Режим Н6	Увімк. .	Швид- кість венти- лято- ра 2	Швид- кість венти- лято- ра 3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

## Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться Н.
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.

Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні


вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.






Для керування витяжкою безпосередньо з її панелі вимкніть автоматичний режим роботи.

## Керування швидкістю вентилятора вручну

Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.

Торкніться , коли варильна поверхня активна.

Це дає змогу дезактивувати автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ




### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання тепло дуже швидко виникає безпосередньо в посуді.


-  Користуйтеся посудом, який підходить для зон нагрівання.

### Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

### Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:


- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- до дна посуду притягується магніт.

-  Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.  
Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

### Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд із діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

-  Див. розділ «Технічні дані».

## 6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

Рівень нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.


- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
  - повистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
  - гудіння: встановлено високий рівень потужності.
  - клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
  - шипіння, шум: працює вентилятор.
- Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

## 6.3 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

## 6.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.

-  Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.



Рівень на- грівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

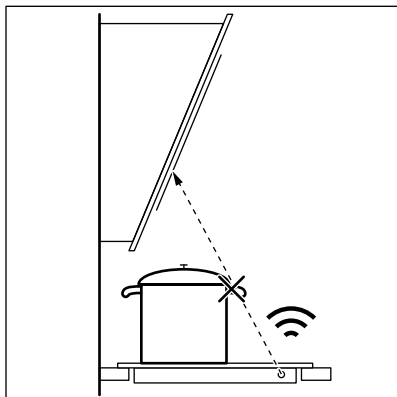
## 6.5 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Коли варильна поверхня використовується разом з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду


або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

## Витяжки плит з функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит з цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит Electrolux, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

## 7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

### 7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену

пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили налаштування нагрівання протягом 50 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 50 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Неможливо обрати максимальне нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменшіть налаштування нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Керування потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob <sup>2</sup> Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть предмет з панелі управління.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону нагрівання або керуйте витяжкою вручну.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного звуку.	Звуки деактивовано.	Активуйте звуки. Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	Працює Захист духової шафи від дітей або Блокування.	Див. «Щоденне користування».
Сектор керування мигтить.	На зоні нагрівання немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, аби він повністю накривав зону нагрівання.
	Непідходящий посуд.	Використовуйте придатний посуд. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічні дані».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Вимкніть варильну панель та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте прилад від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Чути постійний звуковий сигнал.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

## 8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці.

Переконайтеся, що варильна поверхня

використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Табличка з технічними даними

Модель EIP7346  
 Тип 62 C4A 20 AA  
 Індукційне нагрівання 7.35 кВт  
 Сер. номер .....

ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 881 00  
 220-240 В / 400 В 2Н 50-60 Гц  
 Вироблено в Німеччині  
 7.35 кВт



### 9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3600	10	205 - 240
Передня права	1400	2500	4	125 - 145

**Розміри посуду для режиму Bridge**

Положення Bridge	Мінімальний розмір посуду (мм)	Максимальний розмір посуду (мм)
Ліва	160 x 360	200 x 420

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятись від значень, наведених у

таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

**10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ****10.1 Інформація щодо виробу згідно з EU 66/2014 дійсна лише для ринку ЄС**

Ідентифікатор моделі	EIP7346		
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня		
Кількість зон нагрівання	4		
Технологія нагрівання	Індукція		
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см	
	Задня ліва	21,0 см	
	Середня задня	24,0 см	
	Передня права	14,5 см	
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	181,8 Вт-год/кг	
	Задня ліва	190,8 Вт-год/кг	
	Середня задня	189,2 Вт-год/кг	
	Передня права	180,2 Вт-год/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	185,5 Вт-год/кг		

EN 60350-2 - Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності


**10.2 Енергозбереження**


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

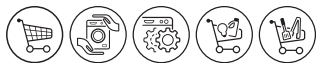
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

## 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



867350518-A-042019