

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	321
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	324
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	326
4. ОПИС ВИРОБУ.....	329
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	331
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	332
7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	341
8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	343
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	343
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	346
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	347
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	348

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 слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. 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.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається 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 зрізані сторони камери 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, залишалося 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 електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- 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.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого 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. Переконайтеся, 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.
- Якщо на екрані з'являється код ЕЗ, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітись.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.

- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить 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.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.

- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з

екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. 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 .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

⚠ УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

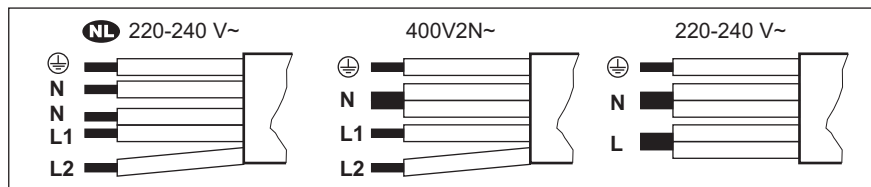
Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.

2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



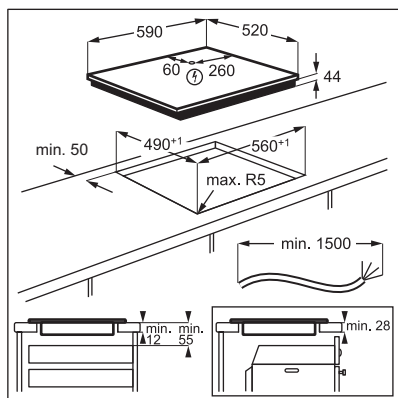
NL 220 - 240 В~		Двофазне підключення: 400 В2N~		Однофазне підключення: 220 - 240 В~	
5 × 1,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 4 × 2,5 мм ²		5 × 1,5 мм ² або 3 × 4 мм ²	
	Зелений — жовтий		Зелений — жовтий		Зелений — жовтий
N	Синій і синій	N	Синій і синій	N	Синій і синій
L1	Чорний	L1	Чорний	L	Чорний і коричневий
L2	Коричневий	L2	Коричневий		

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



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



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



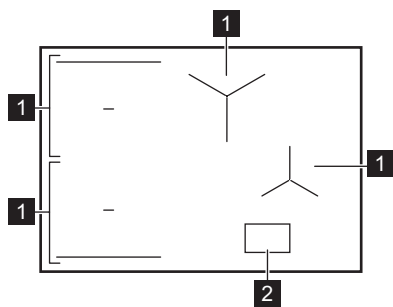
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання

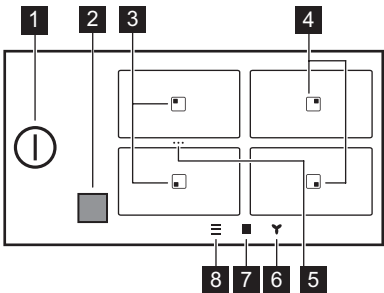
2 Панель керування



Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування

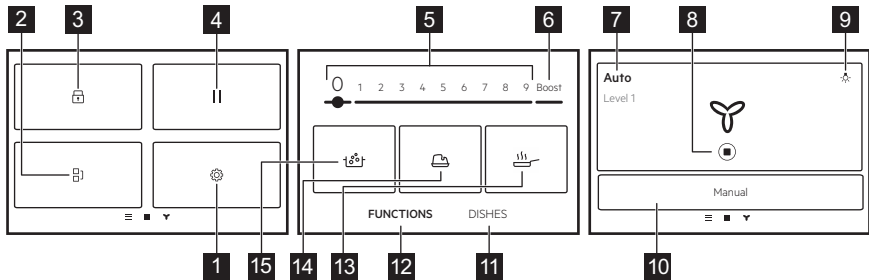
Основний вид



Символ	Опис
1 ①	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2 ■	Вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood. Не накривайте його.
3 ■	Зона з функціями Смаження та Варіння.
4 ■	Зона з Варіння функцією.
5 ...	Ярлик для Bridge. Об'єднання двох зон нагрівання для створення однієї зони готування або розділення об'єднаних зон.
6 Y	Встановлення функцій витяжки.
7 ■	Щоб відкрити огляд зони.

Символ	Опис
8 	Щоб відкрити Меню.

Розгорнутий вигляд



Символ	Опис
1 	Налаштування. Відкриття налаштувань варильної поверхні.
2 	Bridge. Поєднання двох зон готування, щоби вони працювали, як одна.
3 	Блокування. Блокування / розблокування панелі керування.
4 	Pause. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
5 1 - 9	Установлення ступеня нагрівання.
6 Boost	Увімкнути максимальний ступінь нагрівання.
7 Ручне налаштування / Auto	Відображення поточного налаштування вентилятора витяжки.
8 	Щоб зупинити/перезапустити витяжку.
9 	Увімкнення або вимкнення підсвітки витяжки.
10 Ручне налаштування / Auto	Для переходу в ручний або автоматичний режим витяжки.
11 Страви	Вибір попередньо встановлених автоматичних програм для різних типів продуктів.
12 ФУНКЦІЇ	Вибір автоматичних програм для різних методів готування.
13 	Смаження. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
14 	Плавлення. Для розтоплення різних продуктів, наприклад шоколаду або масла.

Символ	Опис
15	Варіння. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння.

Навігація по дисплею

Символ	Опис
OK	Підтвердження вибору або налаштування.
X	Закриття спливаючого вікна.
	Згорнути/розгорнути інструкції на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опції.
	Повернення /перехід на один рівень в Меню.

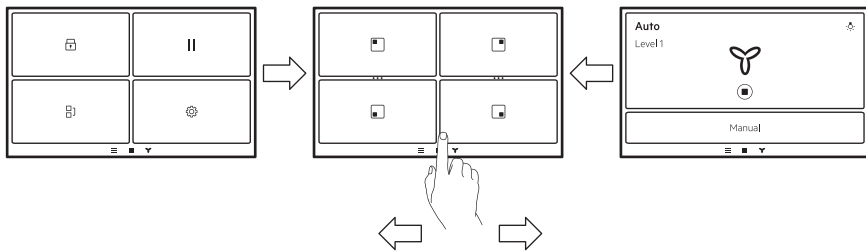
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Навігація по дисплею



Для переміщення між екранами торкніться символів у нижній частині екрана. Ви також можете протягнути вліво, щоб керувати налаштуваннями Hob²Hood для або вправо для досягнення Меню.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість і Гучність.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне використання».

5.3 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.

- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та / або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи з'являються знову.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією.

5.4 FlexPower

FlexPower визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

Спочатку прилад працює на найвищому можливому рівні потужності. Максимальну потужність можна змінити, якщо установка не підтримує повну потужність.

УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

i

Якщо рівень потужності менше 2000 Вт, жодні автоматичні програми неможливо увімкнути (Страви або ФУНКЦІЇ).

1. Переконайтеся, що всі зони нагрівання вимкнені.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
3. Виберіть: Налаштування > Установка > FlexPower, і виберіть відповідний рівень потужності.
4. Торкніться  або . Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї, щоб підтвердити свій вибір.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня

вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 50 секунд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

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

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Плавлення варильної поверхні прилад вимикається через 6 годин.

6.3 Виявлення посуду

Ця функція визначає, чи були каструлі розміщені на зонах нагрівання, і вимикає зони нагрівання, якщо посуд більше не можна виявити.

- Якщо спочатку поставити посуд на зону нагрівання, а потім увімкнути варильну поверхню, на огляді відповідної зони нагрівання з'явиться сіра смуга.
- Смуга не з'явиться, якщо на зоні нагрівання немає посуду або його неможливо виявити через неправильне розміщення або непридатний матеріал.
- Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідною зоною готування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться. Щоб відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування до закінчення зазначеного часу.

6.4 Користування зонами готування

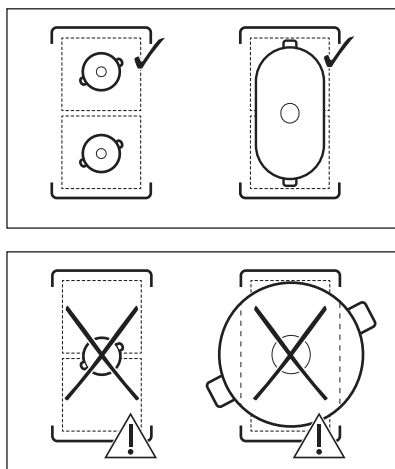
Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.



Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

Щоб увімкнути зону нагрівання, поставте посуд у центр зони нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання. На дисплеї з'являються доступні програми. Встановіть рівень нагрівання або виберіть одну з автоматичних функцій. Щоб повернутися до головного виду, торкніться **X** у верхньому правому куті.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно.

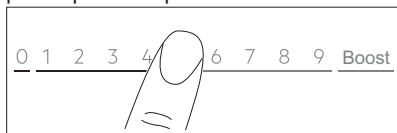


Коли активні інші зони підігріву, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».

6.5 Ступені нагріву

1. Ввімкніть варильну поверхню.
2. Поставте посуд на обрану зону нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання.
3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення рівня нагрівання.

Символи рівня потужності 1-9 збільшуються, а панель нижче стає червоною, вказуючи поточне налаштування потужності. Коли вибрано рівень потужності, екран змінюється на розширений екран.



Ви також можете змінити налаштування нагрівання на екрані огляду зони. Щоб перейти до екрана огляду зони, торкніться центру розширеного екрана. Щоб змінити рівень нагрівання, торкніться $-$ або $+$. Щоб відкрити розширений екран, торкніться рівня потужності.

6.6 Boost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна активувати для індукційної зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

1. Виберіть зону готування.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться Boost.

Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання на 0.



Функція Boost не працює, коли функція Bridge активна або коли потужність протягом однієї фази недостатня (див. розділ «Управління потужністю»).



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

6.7 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор $|||/|||/|$, залишається ризик отримання опіків від залишкового підігріву.

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

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

$|||$ - продовжити готування,

$||$ - підтримання теплим,

$|$ - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.8 $|||$ Режим «Підтримання теплим»

Ця функція підтримує страву теплою з налаштуванням низької температури.

Режим «Підтримання теплим» доступна лише тоді, коли зона нагрівання ще тепла після завершення процесу готування (з піктограмою видимого залишкового тепла), а посуд залишається на зоні нагрівання. Ця функція не працює з холодною зоною нагрівання.

1. Торкніться $|||$, щоб увімкнути Режим «Підтримання теплим».

Режим «Підтримання теплим» працює, доки не вимкнеться.

2. Щоб вимкнути функцію, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.
За потреби можна встановити таймер.
Див. розділ «Параметри таймера».

6.9 Налаштування таймера



ECO Timer

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

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони нагрівання вимикається до звукового ECO Timer сигналу. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості операції готування.

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано. Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.
3. Торкніться 
На дисплеї з'являється вікно меню таймера.
4. Встановіть Зупинити зону прапорця, щоб активувати функцію.
5. Встановіть час.
6. торкніться ОК для підтвердження.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування можна змінити ECO Timer

під час готування: торкніться значення  таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли таймер закінчиться, пролунає звуковий сигнал і спливаюче вікно.
Торкніться , ОК щоб вимкнути сигнал.

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  на значенні таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Timer

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано.

Ця функція не впливає на жодну іншу функцію, що працює одночасно.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться 

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Зніміть Зупинити зону прапорця, щоб активувати функцію.
4. Встановіть час.
5. торкніться ОК для підтвердження.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування можна змінити Timer під час готування: торкніться значення  таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли таймер закінчиться, пролунає звуковий сигнал і спливаюче вікно.
Торкніться , ОК щоб вимкнути сигнал.

Щоб вимкнути функцію, Торкніться значення  таймера, торкніться  та підтвердіть свій вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

6.10 / ... Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання. Її можна використовувати для готування з великим посудом.

Посуд має накрити центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція не активується.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню і оберіть Bridge. Також можна торкнутися ярлика  в огляді зони.
3. Встановіть налаштування нагрівання. Щоб вимкнути функцію, торкніться ярлика . Зони нагрівання відновлюються незалежно від роботи.

6.11 || Pause

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

Коли функція працює, можна використовувати лише кнопки  та ПРОДОВЖИТИ. Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер». Коли виконання функції таймера закінчиться, торкніться будь-якого місця на екрані, щоб вимкнути звуковий сигнал.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Ступінь нагрівання знижено до  (Режим «Підтримання теплим»). Щоб вимкнути функцію, торкніться ПРОДОВЖИТИ.

Попередні налаштування нагрівання буде відновлено.

6.12 Блокування

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

1. Встановіть налаштування нагрівання.
2. Торкніться , щоб відкрити Меню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, натисніть і утримуйте РОЗБЛОКУВАТИ протягом 4 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.13 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Захист від доступу дітей.

3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер E-U-O в алфавітному порядку.
Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Після активації функції може знадобитися деякий час.

6.14 ФУНКЦІЇ: Смаження

Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня регулює температуру відповідно до різних видів продуктів та підтримує її протягом усього часу готування. Після встановлення рівня нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

УВАГА

Використовуйте лише холодний посуд. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з зон нагрівання з лівого боку. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати обидві зони за допомогою Bridge.
2. оберіть ФУНКЦІЇ > Смаження;
3. Виберіть рівень смаження.
Попереднє прогрівання починається.
4. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається негайно. Коли посуд досягне заданої температури, пролунає звуковий сигнал і з'явиться спливаюче вікно. Тепер ви можете покласти олію та продукти в сковорідку. Щоб закрити вікно та почати смаження, торкніться ОК. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться 0 на секторі керування.

Поради та рекомендації:

- Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї щодо того, коли перевертати страву або регулювати рівень нагрівання.
- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сирій картоплі використовуйте

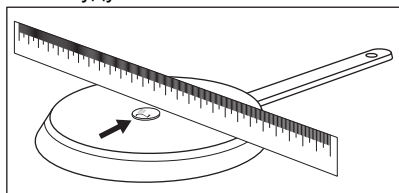
кришку протягом перших 10 хвилин смаження.

- Для нагрівання сильного посуду може знадобитися більше часу.
- Використовуйте багатошаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

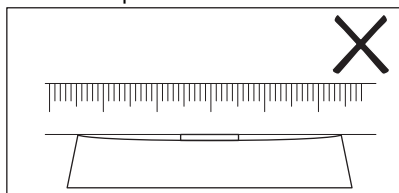
Правильний посуд для функції Смаження

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

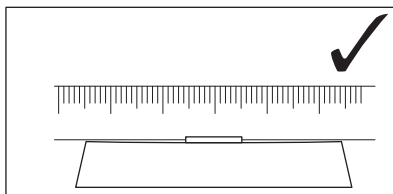
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- а.** Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд **неправильний**.



- б.** Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд **правильний**.



6.15 ФУНКЦІЇ: Варіння

Ця функція автоматично регулює рівень нагрівання таким чином, щоб вода не википіла після досягнення точки кипіння.



Ця функція доступна на всіх зонах готування. Якщо на зоні готування, яку ви хочете використовувати, є залишкове тепло (, функція вимкнена. Зачекайте, доки зона охолоне, щоб скористатися функцією. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.



УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте на зону готування каструлю, наповнену щонайменше 1 л води.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Варіння.
3. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається негайно.

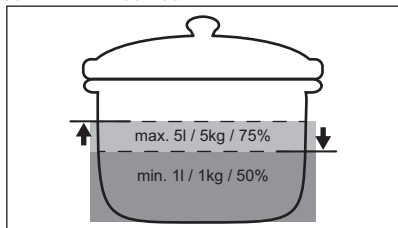
4. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

Після досягнення точки кипіння варильна поверхня автоматично знижує ступінь нагрівання. На цьому етапі ви також можете відрегулювати його вручну за потреби.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.

- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 або більше 5 літрів води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.
- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.

6.16 ФУНКЦІЇ: Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення продуктів, напр., шоколаду чи масла.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Плавлення.
3. За потреби встановіть функцію таймера.
4. Торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться у верхньому лівому куті дисплея.

6.17 Страви

Ця функція допомагає готувати різні страви, використовуючи попередньо встановлені програми, призначені для певних категорій продуктів. Доступність програм залежить від зони нагрівання.

УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зони нагрівання. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати дві зони за допомогою Bridge.
2. Оберіть Страви.
3. Виберіть тип продукту.
4. За потреби встановіть функцію таймера.
5. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

Залежно від типу продукту та обраної програми можна налаштувати та змінити деталі, наприклад рівень готовності, рівень нагрівання для смаження тощо.

Поради та рекомендації:

- Найчастіше приготовані страви автоматично додаються до списку Найпопулярніші страви.
- Деякі страви мають довгі назви, які не можуть бути повністю відображені в списку. Щоб переглянути повну назву страви, торкніться кнопки «...».
- Ви можете вручну додати програми до списку Улюблене .
- Ви можете приховати певні програми, торкнувшись . Щоб відновити програми, перейдіть до Налаштування > Установка > Страви.

6.18 Hob²Hood

Це автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню з відповідною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається та регулюється автоматично залежно від обраного режиму

та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Ви також можете керувати вентилятором вручну з варильної поверхні або самої витяжки.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхню буде деактивовано. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.



У деяких витяжках функція може бути вимкнена за замовчуванням. У таких випадках спочатку активуйте функцію на витяжці, а потім на варильній поверхні. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Налаштування автоматичного режиму вентилятора

Щоб перевести витяжку в автоматичний режим, виберіть одну з таких настройок швидкості вентилятора: Режим 2 - Режим 6. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим 1.

- 1. Торкніться
 - 2. оберіть Налаштування > Hob²Hood;
 - 3. Увімкніть перемикач, щоб активувати витяжку.
- Усі автоматичні режими відображаються у вигляді списку.
- 4. Виберіть режим.
 - 5. Торкніться або щоб зберегти вибір і вийти.

Щоб перевірити поточний рівень швидкості вентилятора, торкніться . Рівень швидкості вентилятора відображається у верхньому лівому куті дисплея. Щоб вимкнути вентилятор, торкніться . Щоб увімкнути вентилятор, торкніться .

Автоматичні режими	Авто-матич-на під-світка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
		Швидкість венти-лятора	
	Вимк.	-	-
Режим 1	Увімк.	-	-
Режим 2 ³⁾	Увімк.	1	1
Режим 3	Увімк.	-	1
Режим 4	Увімк.	1	1
Режим 5	Увімк.	1	2
Режим 6	Увімк.	2	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.

Налаштування режиму ручного вентилятора

Можна налаштувати рівень швидкості вентилятора вручну.

- 1. Торкніться
 - 2. Торкніться Ручне налаштування
- З'являється сектор керування з поточною швидкістю вентилятора.
- 3. Торкніться або проведіть пальцем, щоб встановити рівень швидкості вентилятора.

Щоб увімкнути максимальний рівень швидкості вентилятора, торкніться Boost. Вентилятор працює в Boost режимі протягом певного часу. Після цього рівень швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. Щоб деактивувати функцію Boost вручну, натисніть 0.

Підсвітка витяжки

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим на Режим

1 – Режим 6. Ви також можете вручну увімкнути або вимкнути підсвітку витяжки.

Увімкнення підсвітки вручну

1. Торкніться
2. Торкніться , щоб увімкнути світло.

Щоб вимкнути підсвітку, торкніться ще раз.

6.19 Мова

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Мова.
3. Виберіть мову зі списку.

Щоб зберегти вибір, торкніться **X** або **<**. Потім виберіть ТАК у спливаючому вікні.

Якщо ви вибрали неправильну мову, торкніться > . З'явиться список. Виберіть перший варіант зверху зліва, а другий варіант зверху справа. Прокрутіть вниз, щоб вибрати правильну мову зі списку. Коли з'явиться спливаюче вікно, виберіть параметр праворуч.

6.20 Сигнали кнопок управл / Гучність

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

Можна також вибрати рівень гучності.

1. Торкніться на дисплеї, щоб відкрити Меню.
 2. Виберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл / Гучність.
 3. Оберіть бажану опцію.
- Налаштування зберігається автоматично.

6.21 Яскравість

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 5 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 5 — це найвищий.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Яскравість.
3. Оберіть бажаний рівень.

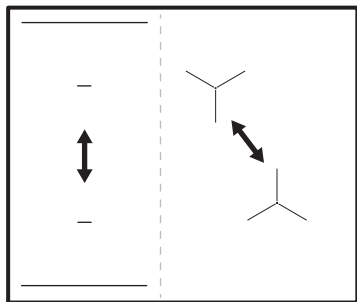
Налаштування зберігається автоматично.

6.22 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

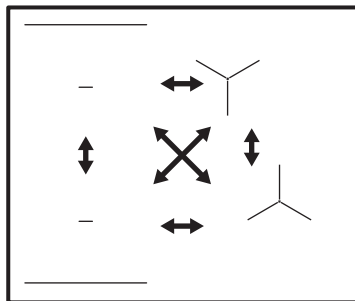
- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванню ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою (або зони нагрівання, що використовує ФУНКЦІЇ або Страви. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їх вибирання.
- Колір сектора керування показує доступні опції ступеня нагрівання:
 - червоний — поточний ступінь нагрівання;
 - білий — максимальний доступний ступінь нагрівання;
 - світло-сірий — недоступний ступінь нагрівання (працює Управління потужністю).
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



Якщо загальна потужність варильної поверхні обмежена (1500 Вт – 6000 Вт), функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Див. розділ

«Перед першим використанням» >
«FlexPower».



7. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Для функції Смаження використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла, оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нейтральна сталь,

посуд з багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).

- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»):
 - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.

- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

7.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потрiскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

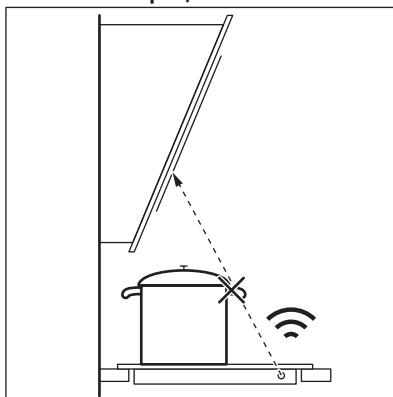
- клацання: відбувається перемикання електроенергії, посуд визначається після його розміщення на варильній поверхні.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.3 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні 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, рукою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



Тримайте вікно для Hob²Hood інфрачервоного сигналу чистим.



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

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку

8. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте 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, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, 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.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Pause працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подальше від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання. Функція FlexPower рівень занадто низький.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони. Змініть максимальну потужність у Меню. Див. розділ «Перед першим використанням».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Hob²Hood екран невидимий.	Hob²Hood вимкнено в налаштуваннях.	Перейдіть до налаштувань/Hob²Hood та увімкніть функцію.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Ви активували Режим 1.	Змініть режим на Режим 1 – Режим бабо зачекайте, коли увімкнеться автоматичний режим.
Hob²Hood Режими 1–6 працюють, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Дотримуйтесь інструкцій у розділі «Щоденне користування», «Мова», щоб змінити неправильну мову.
Зона нагрівання вимикається.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється E – U – O.	Функція Захист від доступу дітей працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель рівня потужності блимає.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Відображається  .	Підключення до електромережі несправне.	Від'єднайте варильну поверхню від мережі та перевірте підключення. Див. розділ «Установка».
Відображається  .	Датчик температури зони виявляє занадто високу або занадто низьку температуру.	Дайте зоні нагрівання охолонути або підвищте температуру навколишнього середовища вище 15 °C. Якщо проблема повторюється, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Відображається  .	Вентилятор охолодження заблокований.	Переконайтеся, що ніщо не блокує вентилятор. Якщо вентилятор нічим не заблокований, а проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хв.	Дно посуду не є сумісним з індукцією.	Використовуйте посуд з відповідним дном (пласким, з магнітного матеріалу). Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Функція FlexPower зменшує максимальну потужність.	Див. розділ «Щоденне користування», «Управління потужністю».
Функція Варіння не запускається.	Залишкове тепло все ще активно в цій зоні.	Зачекайте, доки зона охолоне, або використайте іншу, холодну зону.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Функція Варіння не зупиняється.	У посуді може бути недостатньо води (вібрації не виявляються) або вода вже занадто тепла.	Використовуйте мінімум 1 л холодної води на посуд.
Функція Варіння раптово зупиняється.	Посуд несумісний з функцією. Функція не може виявити вібрації, спричинені киплячою водою. Посуд може бути замалим для зони нагрівання.	Не використовуйте з цією функцією посуд із протипригарним покриттям. Закип'ятіть більшу кількість води або перейдіть на холодну зону. Не додавайте сіль до того, як вода досягне точки кипіння. Переконайтеся, що діаметр посуду відповідає розміру зони нагрівання. Поставте посуд у центр зони нагрівання.
Функція Смаження не запускається.	Функція доступна лише для вибраних зон.	Переключіться на зону, для якої доступна функція. Див. розділ «Опис виробу».
Нагрівання за допомогою функції Смаження займає багато часу.	Посуд занадто малий, занадто важкий або дно нерівномірне.	Див. розділ «Поради та рекомендації».

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS67483:
Тип 62 B4A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 282 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



10.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Boost [Вт]	Boost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	EIS67483	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	181.7 Вт•год/кг
	Задня права	174.5 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	181.3 Вт•год/кг	

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.

- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

12. 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.