



EIS624

RU Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**

2

UK Інструкція | **Варильна поверхня**

26



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	16
7. УХОД И ЧИСТКА.....	20
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	20
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	23
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	24
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	25

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им

безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или

стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

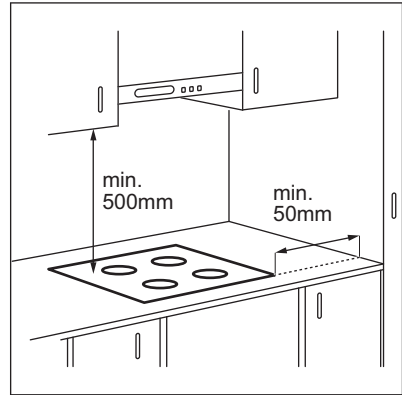
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

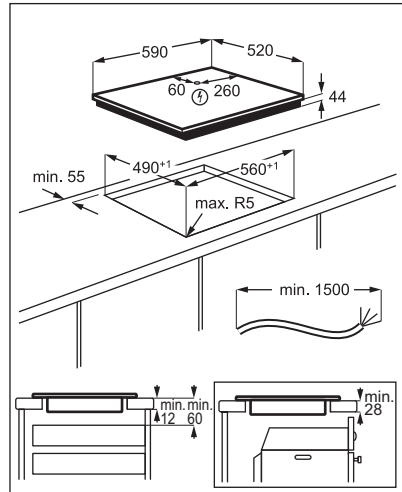
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °С и выше. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



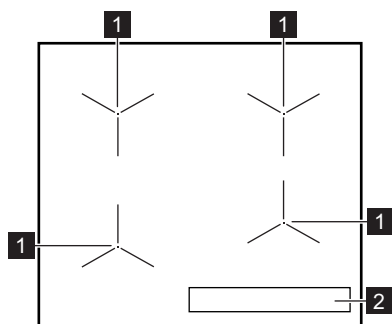
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



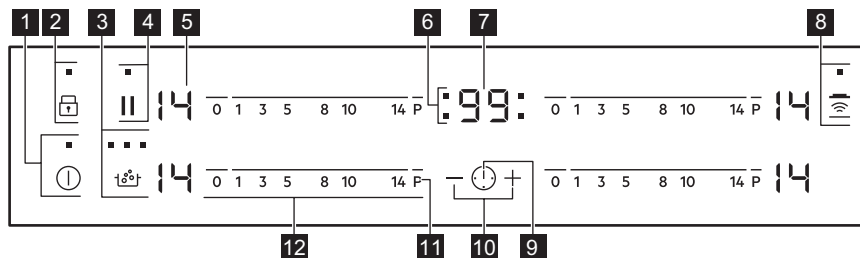
1 Индукционная конфорка

2 Панель управления





Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

4.2 Функциональные элементы панели управления







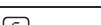






Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	SenseVoil®	Включение и выключение функции. Индикаторы над символом отражают ход выполнения функции.
4	Пауза	Включение и выключение функции.
5 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.

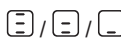
Сенсорное поле	Описание	Комментарий
6 -	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8 	Hob ² Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9 	-	Выбор конфорки
10 + / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
11 P	PowerBoost	Включение функции.
12 -	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Выполняется Пауза.
	Выполняется SenseBoil®.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Выполняется PowerBoost.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.

4.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный

момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.


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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение


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

5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

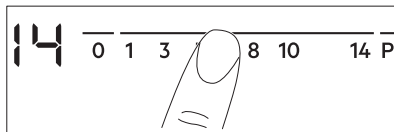
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

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

5.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:




Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.






SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.




Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор  /  / ), будет выдан звуковой сигнал и запуска функции не произойдет.

1. Для включения варочной панели коснитесь .
2. Для включения функции нажмите на .
Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком .
3. Коснитесь линейки управления любой доступной конфорки, на которой вы хотели бы запустить данную функцию (в диапазоне уровней нагрева 1-14).

Начнется выполнение функции.


Если в течение 5 секунд ни одна конфорка не выбрана, включения функции не произойдет.




После запуска функции загорятся над символом  один за другим загорятся индикаторы, пока вода не достигнет точки кипения.

Когда функция определит точку кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал, а уровень нагрева будет автоматически изменен на «8».



Если все конфорки уже используются или в них еще есть остаточное тепло, варочная панель выдает сигнал, индикаторы над  мигают, и функция не запускается.

Для выключения функции коснитесь  (функция будет выключена, а уровень нагрева уменьшится до нуля) или коснитесь линейки управления для изменения настройки нагрева вручную.



Функция Пауза и снятие посуды выключает функцию SenseBoil®.

5.4 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.






Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

5.5 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь  **P** (высветится ). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

5.6 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно

включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.

Высветится **P**.

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

5.7 Таймер

• Таймер обратного отсчета

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

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

Выбор конфорки: коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

Для включения этой функции: коснитесь **+** таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Изменение текущего времени: коснитесь для выбора конфорки. Нажмите на **+** или на **-**.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь для выбора конфорки, а затем коснитесь **-**. Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка выключится.

Отключение звука: коснитесь .

• CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Выбор конфорки: коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

Для включения этой функции: коснитесь **-** таймера. Появится **UP**. Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение **UP** и отсчитанного времени (в минутах).

Просмотр длительности работы

конфорки: коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь , а затем коснитесь **+** или **-**. Индикатор конфорки погаснет.

• Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева **U**.

Для включения этой функции: коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера **+** или **-** для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Для выключения звука коснитесь .





Данная функция не влияет на работу конфорок.


5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на  .
 . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».



Для выключения функции коснитесь  .
Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

5.9 Блокир. кнопок


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь  . На 4 секунды появится  .
Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:


коснитесь  . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.






При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.


Для включения этой функции: Включите варочную панель при помощи  . Не задавайте никакого уровня нагрева.



Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится  . Выключите варочную панель при помощи  .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи

 . Не задавайте никакого уровня нагрева.


Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится

 . Выключите варочную панель при помощи  .

Отмена функции на один цикл


приготовления: Включите варочную панель при помощи  . Загорится  .

Прикоснитесь к  на 4 секунды.




Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.



5.11 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.


Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

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

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

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

При работе функции  звуки слышны только если:

- Вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

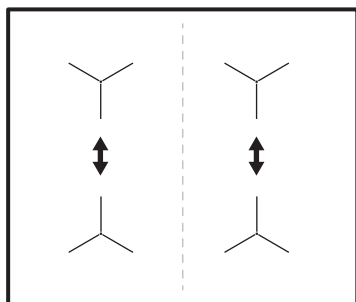
5.12 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты

плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3700 Вт). Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение мощности нагрева выбранной конфорки всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет распределена между ранее включенными конфорками в обратном порядке.
- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между изначально выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева.
- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



5.13 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора

задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной поверхности. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробную информацию вы найдете в Руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». По умолчанию на варочной панели выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.






Автоматические режимы

	Автоматическая подсветка	Кипение ^{е1)}	Жарка ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2

Автоматическая подсветка	Кипение ^{е1)}	Жарка ^{е2)}
Режим Н6 Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

- 1) Варочная поверхность определяет наличие процесса кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.
- 2) Варочная поверхность определяет наличие процесса жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.
- 3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуру.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится .
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.






Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.



По окончании приготовления и выключении варочной панели вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.

Ручной выбор скорости вентилятора

Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого коснитесь , когда варочная поверхность включена. Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



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

Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6».



Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорки посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

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

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной

конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» >

«Спецификация конфорок»).

- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорки. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

6.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- щелчки: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

6.3 Указания и рекомендации по использованию SenseBoil®

Функция лучше всего подходит для кипячения воды и приготовления картофеля.



Ее невозможно использовать с посудой из чугуна и с посудой с антипригарными покрытиями, например, с керамическим. Для достижения оптимальных результатов при варке картофеля рекомендуется стальная эмалированная посуда.

Убедитесь, что посуда подходит для SenseBoil®, проследив за первым циклом приготовления.

Для эффективного использования SenseBoil® воспользуйтесь рекомендациями ниже:

- Наполните посуду холодной водопроводной водой, налив от половины до трех четвертей объема; уровень воды не должен подниматься выше 4 см от края посуды. Не используйте менее одного или более пяти литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.
- При приготовлении картофеля убедитесь, что он полностью покрыт водой, но одна четвертая часть объема посуды должна обязательно оставаться незаполненной.
- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров.

- Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно набита картофелем.
- Во время работы функции избегайте создания сторонних вибраций (напр., не используйте блендер и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором).
- Если требуется добавить соль, сделайте это после того, как вода достигнет точки кипения.
- При использовании чайников и кофеварок эспрессо функция может работать некорректно.

6.4 Öko Timer (Таймер Eco)

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

6.5 Примеры использования варочной панели

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



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.

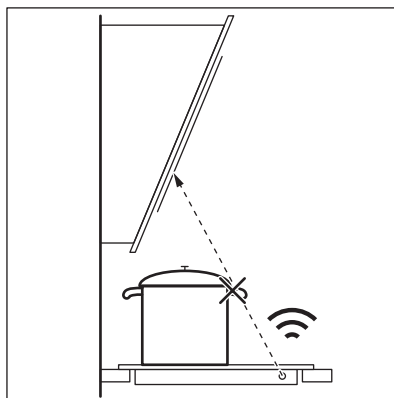
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пицци, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

6.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с данной функцией:

- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



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

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом.

Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ



7. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

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

7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.


8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ










ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob [®] Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. «Ежедневное использование».
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковая сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
 и  появляются одновременно.	Мощность слишком мала из-за посуды неподходящего типа или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, на которых стоит пустая посуда.
 и  появляются одновременно.	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, например, масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды.
 и  появляются одновременно.	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функции, SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	Для кипячения воды и варки картофеля используйте только SenseBoil®. См. «Указания и рекомендации».
Выдается сигнал, индикаторы над  мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы собираетесь выбрать, еще имеется остаточное тепло или они еще используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS624
 Тип 61 B4A 00 AA
 Индукция 7.35 кВт
 Серийный №.....
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 161 00
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
 Изготовлено в Германии
 7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Передняя левая	2300	3700	10	125 - 210
Задняя левая	1800	2800	10	145 - 180
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	EIS624	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Передняя левая	21.0 см
	Задняя левая	18.0 см
	Передняя правая	14.5 см
	Задняя правая	18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, ECw)	Передняя левая	178.4 Вт·ч/кг
	Задняя левая	174.4 Вт·ч/кг
	Передняя правая	183.2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)	180.2 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

10.2 Экономия электроэнергии


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


- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

10.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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.....	26
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	29
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	31
4. ОПИС ВИРОБУ.....	32
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	34
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	40
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	43
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	43
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	46
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	46
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	47

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 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 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, залишалася 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 табличці 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 E3, 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 samozаймання.
- 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.

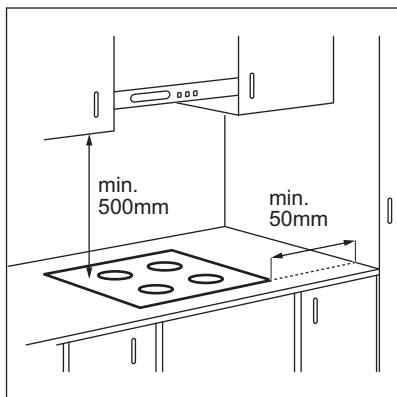
3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

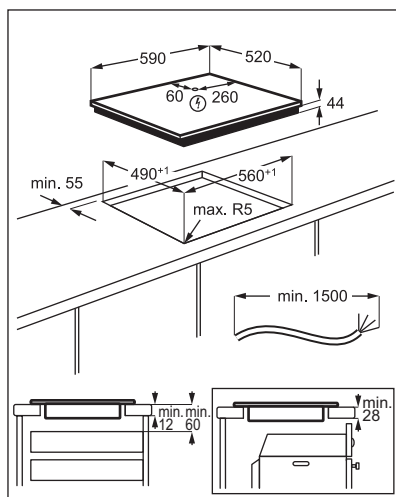
3.4 Складання

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.



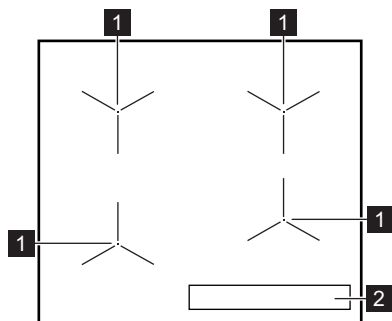
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної панелі

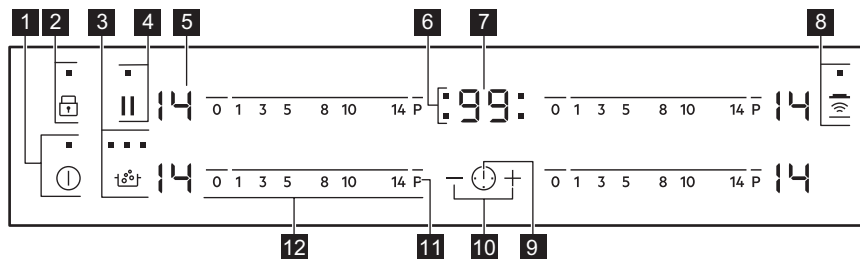


- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування



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

4.2 Структура панелі керування



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

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1		ВКЛ/ВИМК Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2		Блокування / Захист від доступу дітей Блокування та розблокування панелі керування.
3		SenseBoil® Увімкнення та вимкнення функції. Індикатори над символом показують хід виконання функції.
4		Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання Показує, для якої зони встановлюється час.
7	-	Дисплей таймера Показує час у хвилинах.
8		Hob²Hood Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9		- Вибір зони нагрівання.
10		- Збільшення або зменшення тривалості.
11		PowerBoost Увімкнення функції.
12	-	Сектор керування Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.

Дисплей	Опис
	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.
	Працює SenseBoil®.
	Працює Автоматичний розігрів.
	Працює PowerBoost.
	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

4.4 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.

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.

5.2 Автоматичне вимикання


Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;

- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.

- використовується невідходящий посуд. Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

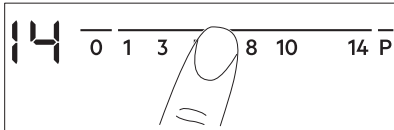
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 3	6 годин
4 - 7	5 годин
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

5.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:




Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.





SenseBoil®


Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не википіла після досягнення точки кипіння.



Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло ( /  / ), лунає звуковий сигнал і функція не розпочинає роботу.

1. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.

2. Торкніться , щоб увімкнути функцію.


З'являється символ , що мигтить, для зон нагрівання, на яких в даний момент можна використовувати цю функцію.

3. Торкніться сектору керування будь-якої з доступних зон нагрівання, для якої ви хочете увімкнути цю функцію (ступінь нагріву від 1 до 14).

Функція починає роботу.


Якщо не було обрано жодної зони нагрівання протягом 5 секунд, функція не вмикається.




Після початку функції поперемінно світяться індикатори над символом , доки вода не досягне точки кипіння.

При визначенні функцією точки кипіння лунає звуковий сигнал і рівень нагрівання автоматично змінюється на 8.



Якщо всі зони нагрівання вже використовуються або на всіх з них є залишкове тепло, лунає звуковий сигнал, мигтять індикатори над , і функція не починає роботу.

Для вимкнення функції торкніться , (функція вимикається і ступінь нагрівання знижується до 0) або торкніться сектору керування і налаштуйте ступінь нагрівання вручну.



Якщо увімкнути функцію Пауза і підняти каструлю, SenseBoil® вимикається.

5.4 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна 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»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

5.5 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, увімкніть цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з необхідним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P** (загорається **P**). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунд загориться **P**.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

5.6 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».


Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**. **P** засвітиться.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

5.7 Таймер


• **Таймер зворотного відліку часу**
За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.


Вибір зони нагрівання: торкніться  декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.


Для активації функції: торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу

залишилося: торкніться  для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час виконайте наступні дії:

торкніться  для вибору зони нагрівання. Торкніться **+** або **—**.

Для вимкнення функції: торкніться  для вибору зони нагрівання, а потім торкніться **—**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.




Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.




Щоб вимкнути звуковий сигнал,


торкніться .




• **CountUp Timer**

Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання.


Вибір зони нагрівання: торкніться  декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.




Для активації функції: торкніться  на таймері. З'явиться . Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає  та відрахований час (у хвиликах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання: торкніться  для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

Для вимкнення функції: торкніться , а потім  або . Індикатор зони нагрівання згасне.

• Таймер

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Для активації функції: торкніться , а потім  або  таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.


5.8 Пауза


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

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Торкніться , щоб увімкнути функцію.



. Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.

5.9 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Для активації функції: торкніться   загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.





Вимкнення функції: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.







При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.


5.10 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.


Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .





Для вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .



Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за

допомогою , функція знову працюватиме.


5.11 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
 -  - звуки увімкнено
- Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

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

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

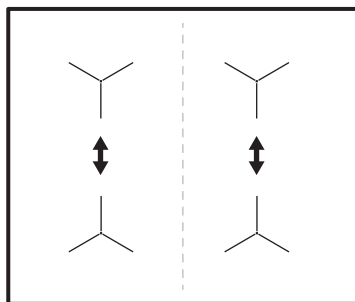
5.12 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. 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 (3700 Вт). Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано останньою. Потужність буде розділено між попередньо активованими зонами готування у зворотному порядку.

- На дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю встановлене значення ступеня нагрівання змінюється зниженим показником ступеня нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



5.13 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднає 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 використання витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1-H6. Для варильної поверхні спочатку вибрано






режим Н5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Кипіння 1)	Смаження 2)
Режим Н0	Вимк	Вимк	Вимк
Режим Н1	Увімк	Вимк	Вимк
Режим Н2 3)	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк	Вимк	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим Н6	Увімк	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 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 .
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.







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



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.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцією також можна керувати вручну. Для цього 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.

Активізація підсвітки

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



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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст 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.
- 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, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим 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».

6.2 Шум під час роботи



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

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: 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.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

6.3 Поради і рекомендації для SenseBoil®

Ця функція найкраще працює для кип'ятіння води і приготування картоплі.



Вона не працює з чавунним посудом та посудом із протипригарним покриттям, напр., з керамічним покриттям. Для досягнення найкращого результату для варіння картоплі рекомендується використовувати емальовані каструлі.

Перевірте, чи вибрана каструля підходить для SenseBoil®, слідкуючи за першим сеансом приготування.

Для ефективного використання SenseBoil® слідуйте наступним порадам:

- Заповніть каструлю на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи порожніми 4 см до краю каструлі. Не використовуйте менше 1 або більше 5 літрів води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води і картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.
- Якщо ви хочете приготувати картоплю, переконайтеся, що вона повністю покрита водою, але не забувайте залишити мінімум одну чверть каструлі порожньою.

- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру.
- Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Уникайте зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу приладу) під час роботи функції.
- Сіль слід додавати після досягнення водою точки кипіння.
- Ця функція може не працювати належним чином для чайників або посуду для приготування еспресо.

6.4 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.

6.5 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 нагрівання	Призначення	Час (хв)	Поради
- 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.

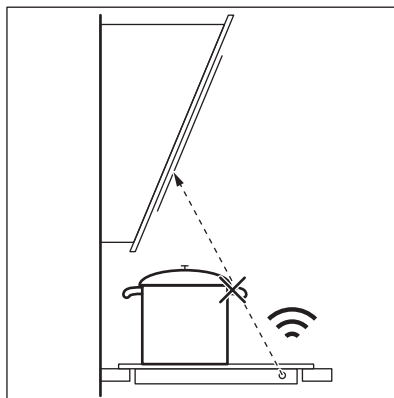
Рівень нагрівання	Призначення	Час (хв)	Поради
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

6.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

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 І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 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, 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 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.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніть до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
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  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob®Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичний розігрів не працює.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює Управління потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	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»).
F та I з'являються одночасно.	Занадто низька потужність через невідповідний або порожній посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділи «Поради та рекомендації» й «Технічні дані». Не вмикайте зону готування, на якій стоїть порожній посуд.
F та P з'являються одночасно.	Посуд порожній або містить не воду, а іншу рідину (як-от олію).	Використовуйте цю функцію тільки з водою, а не з іншими рідинами.
F та E з'являються одночасно.	Занадто багато або мало води в каструлі. Ви варили іншу їжу, а не воду та картоплю. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином.	Для кип'ятіння води та варіння картоплі використовуйте тільки SenseBoil®. Див. розділ «Поради й рекомендації».
Лунає звуковий сигнал, індикатори над 180° мигтять і SenseBoil® не запускається.	Жодна із зон готування не готова до використання з SenseBoil®. Зони готування, які ви бажаєте обрати, ще нагріті, або все ще використовуються.	Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону готування без залишкового тепла.
E і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо E загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

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. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення

про помилку, який відображається на дисплеї. 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 EIS624
Тип 61 B4A 00 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 161 00
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Виготовлено в Німеччині
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3700	10	125 - 210
Задня ліва	1800	2800	10	145 - 180
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятись 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.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	EIS624	
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	18.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см

Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	178.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	174.4 Вт•год/кг
	Передня права	183.2 Вт•год/кг
	Задня права	184.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		180.2 Вт•год/кг

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

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

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.

10.3 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 застосовного режиму низької потужності	2 хв

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

701133505-A-492024



CE