Thinking of you
Electrolux

EHI9855HFK

RU	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	2
UK	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	27

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....10
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....15
6. УХОД И ОЧИСТКА....18
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....19
8. УСТАНОВКА....22
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....24
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....24

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.
Добро пожаловать в Electrolux!
На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Убедитесь разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это

применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация

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

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор 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.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

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

материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

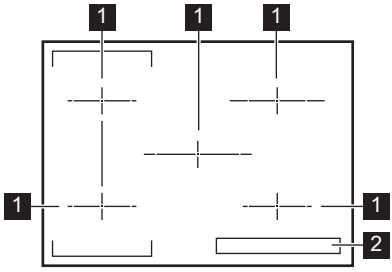
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

2.6 Сервис

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

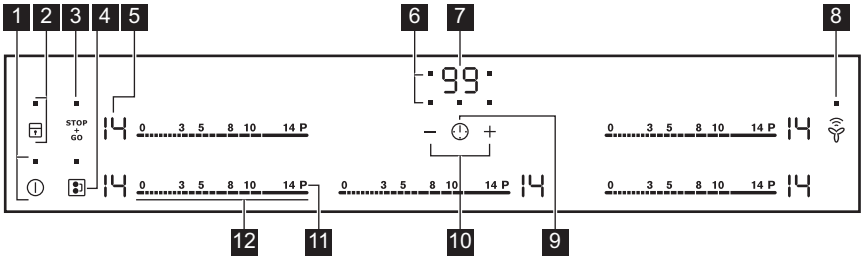
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Индукционная конфорка
2 Панель управления

3.2 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	Функция	Комментарий
1	⏻	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокир. кнопок / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	STOP + GO	STOP+GO	Включение и выключение функции.
4		Bridge	Включение и выключение функции.
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.

	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		-	Выбор конфорки
10	+ / −	-	Увеличение или уменьшение времени.
11	P	Клавиша функции «Бустер»	Включение и выключение функции.
12	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
u	Выполняется функция STOP+GO.
A	Выполняется функция Автоматический нагрев.
P	Выполняется Клавиша функции «Бустер».
E + число.	Возникла неисправность.
/ /	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
L	Выполняется функция Блокир. кнопок /Функция «Защита от детей».
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!
/ / Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла.

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

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

4.1 Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить варочную панель.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- 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 слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

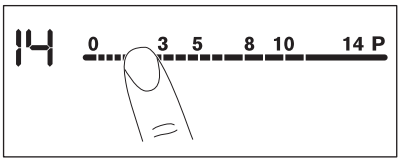
Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
, 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

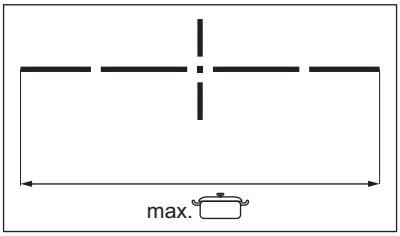
4.3 Значение мощности нагрева

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.



4.4 Индикация конфорок



Горизонтальная линия указывает на максимальные размеры кухонной посуды.

См. Главу «Технические данные».

4.5 Функция Bridge

Функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева для одной из левых конфорок.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из сенсоров управления.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

4.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Для включения функции конфорка должна быть холодной.

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

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

4.7 Клавиша функции «Бустер»

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 мощности.

См. Главу «Технические данные».

Для включения функции для выбранной конфорки: коснитесь P. Высветится .

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

4.8 Таймер

Таймер обратного отсчета
Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Сначала выберите конфорку, а затем установите данную функцию. Мощность нагрева можно выбирать до или после установки данной функции.

Выбор конфорки: нажмите на несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Чтобы включить эту функцию:

нажмите на значок таймера +, чтобы задать время (**00 - 99** в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью. Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Изменение текущего времени:

выберите конфорку с помощью. Коснитесь + или —.

Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с и нажмите на —. Прибор производит обратный отсчет оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).
Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Выбор конфорки: нажмите на несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь — таймера, и включится UP. Когда индикатор конфорки начинает медленно 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: выберите конфорку с помощью. Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплей будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

Чтобы выключить эту функцию:выберите конфорку с и нажмите на + или —. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер
Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки не используются (на дисплее при этом появится значок).

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Нажмите на + или — таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь .

Данная функция не влияет на работу конфорок.

4.9 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции уровень мощности нагрева изменить нельзя.

Даная функция не отключает функции отсчета времени.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь STOP + GO. Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь STOP + GO. Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

4.10 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 мощности нагрева.

При выключении варочной панели выключается и эта функция.

4.11 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Чтобы включить эту функцию: Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию: Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи . Высветится . Нажмите на и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи данная функция включается снова.

4.12 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель.

Нажмите на и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Нажмите на и удерживайте в течение трех секунд. Высветится или . Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- – звуковая сигнализация выключена
- – звуковая сигнализация включена

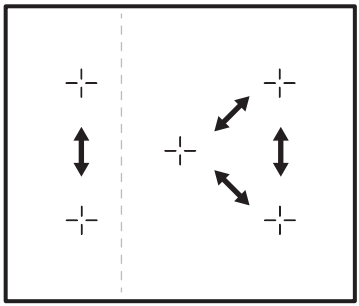
Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции звуки слышны только если:

- нажать
- Таймер понижается
- Таймер обратного отсчета понижается
- на панели управления оказался посторонний предмет.

4.13 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.14 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают канал инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. 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 «H1» до «H6». По умолчанию на варочной панели выбирается режим «H5». При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическая подсветка	Кипение[1)]	Жарка[2)]
Режим H0	Выкл.	Выкл.	Выкл.
Режим H1	Вкл.	Выкл.	Выкл.
Режим H2 [3)]	Вкл.	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора
Режим H3	Вкл.	Выкл.	1-я скорость вентилятора
Режим H4	Вкл.	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора
Режим H5	Вкл.	1-я скорость вентилятора	2-я скорость вентилятора
Режим H6	Вкл.	2-я скорость вентилятора	3-я скорость вентилятора

1) Варочная панель определяет наличие процесса кипения и выбирает сообразную скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель определяет наличие процесса жарки и выбирает сообразную скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуру.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Нажмите на ⏻ и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажмите на ▣ и удерживайте в течение трех секунд.
4. Несколько раз нажмите на ⏻, пока не отобразится [H].
5. Нажмите + 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 панель 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 панель 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 «H1» до «H6».

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

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

5.1 Кухонная посуда

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

Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспосабливаются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

См. Главу «Технические данные».

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- 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).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

5.3 Öko Timer (Таймер экономичности)

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

5.4 Примеры использования варочной панели

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

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

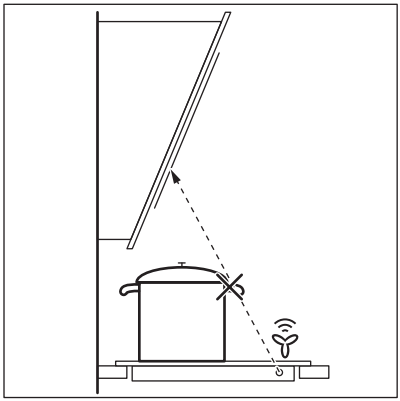
Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
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 из расчета на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

5.5 Указания и рекомендации по использованию функции 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 варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой или ручкой кухонной посуды). См. Рисунок. **Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.**



Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом для потребителей. Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Во избежание этого не используйте пульты ДУ одновременно с варочной панелью.

6. УХОД И ОЧИСТКА

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

6.1 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 для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите варочную панель и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Функция Hob²Hood не выполняется.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Выполняется функция Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается [-].	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высвечивается [L].	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокир. кнопок.	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается [F].	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
Высвечивается символ [E] и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор [E] загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается [E4].	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция Автоматическое отключение и система защиты конфорки от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикация остаточного тепла может остаться. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Указания и рекомендации».

7.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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.

8. УСТАНОВКА

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

8.1 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 .....

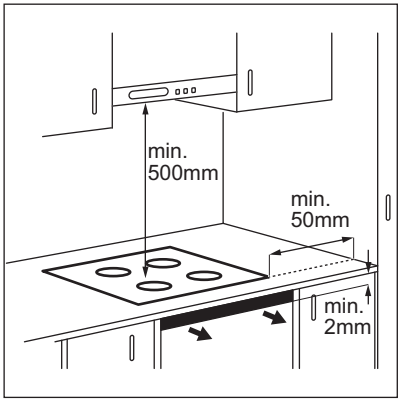
8.2 Встраиваемые варочные панели

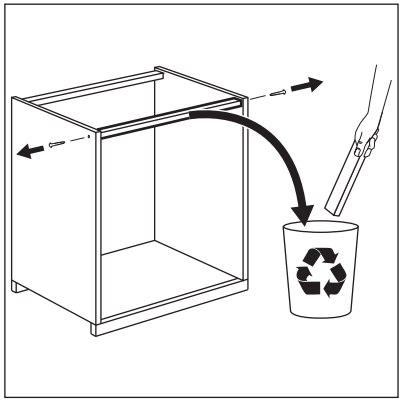
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

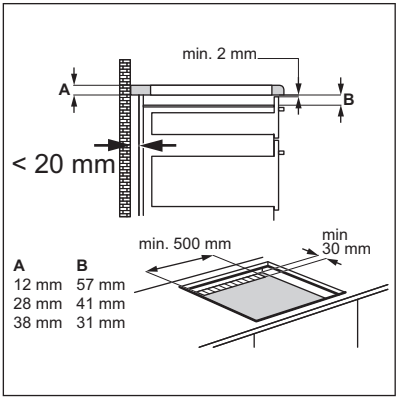
8.3 Сетевой кабель

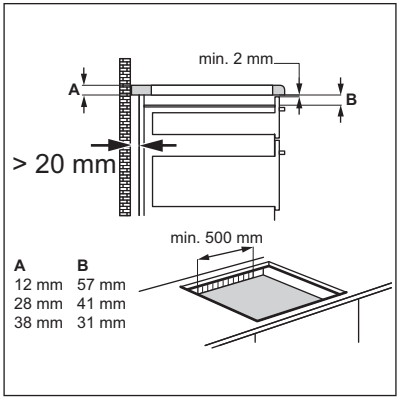
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05BB-F Tmax 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

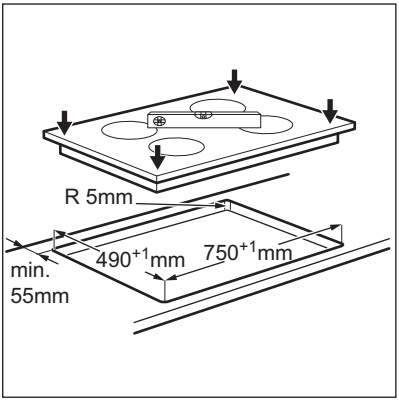
8.4 Сборка

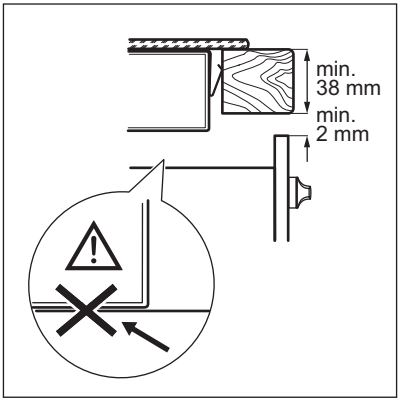


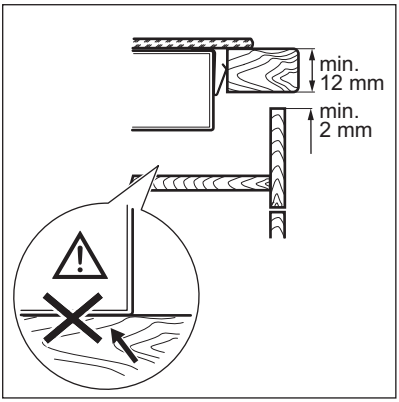


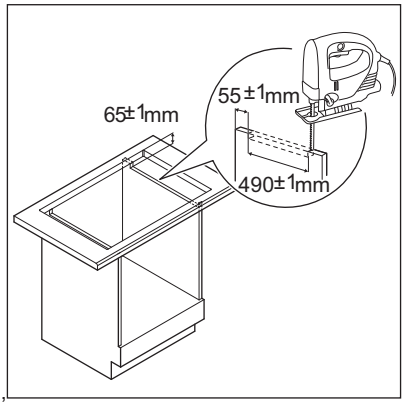

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm

,

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHI9855HFK
Тип 58 GBD CF AU
Индукционная 7.4 кВт
Серийный № .....
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 365 00
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.4 кВт

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметра, указанного в Таблице.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	EHI9855HFK
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель
Число конфорок	5

Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Задняя средняя Передняя правая Задняя правая	21 см 21 см 21 см 14,5 см 18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Задняя средняя Передняя правая Задняя правая	174,9 Вт·ч/кг 166,3 Вт·ч/кг 174,9 Вт·ч/кг 176,6 Вт·ч/кг 168,4 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		172,2 Вт·ч/кг

EN 60350-2 Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по перекрестиям 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.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....28
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....29
3. ОПИС ВИРОБУ....32
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....34
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ....39
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА....42
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....42
8. УСТАНОВКА....45
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ....47
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ....48

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Ласкаво просимо у світ Electrolux.
Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.
Її можна знайти на табличці з технічними даними.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

ℹ Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня тріснe, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для

циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані 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 хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із 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.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Використання

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.

- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека пожежі та опіків.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та металеві предмети.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід

звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

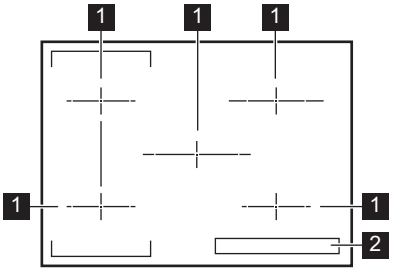
2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

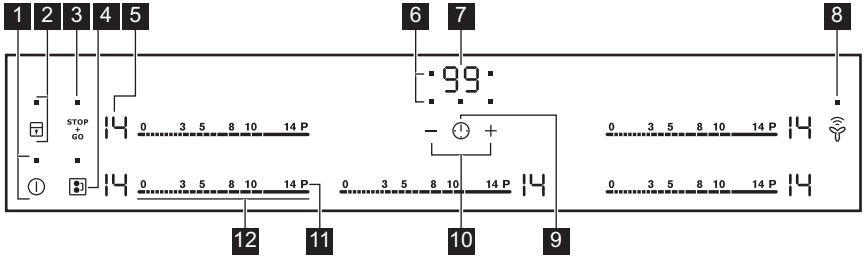
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

3.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на екрані, індикатори та звукові сигнали вказують на функції, що працюють.

	Сенсорна кнопка	Функція	Примітка
1	⏻	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.

	Сенсорна кнопка	Функція	Примітка
2		Замок/Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	STOP+GO	STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
4		Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Екран ступеня нагрівання	Відображення ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера для зон нагрівання	Показують, 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 часу.
11	P	Функція додаткової потужності	Увімкнення та вимкнення функції.
12	-	Сектор керування	Регулювання ступеня нагріву.

3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 14	Зона нагрівання працює.
u	Увімкнено функцію STOP+GO.
A	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
P	Функція додаткової потужності працює.
E + цифра	Виникла несправність.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
L	Функція Замок /Пристрій захисту від доступу дітей працює.

Дисплей	Опис
F	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
-	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.

3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
/ / Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатор вказує рівень залишкового тепла.

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення та вимкнення

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

4.2 Автоматичне вимкнення

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). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Використовується непідходящий посуд. Починає світитися символ F, 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:

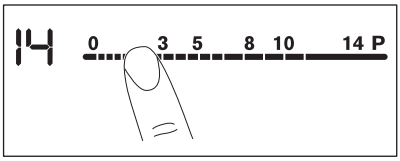
Налаштування типу нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
u, 1–3	6 годин
4–7	5 годин
8–9	4 години
10–14	1,5 години

4.3 Ступінь нагріву

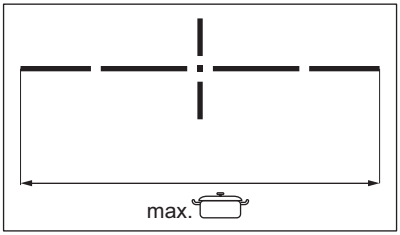
Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або

переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



4.4 Індикатори зон нагрівання



Горизонтальна лінія показує максимальний розмір посуду.

Див. розділ «Технічна інформація».

4.5 Функція Bridge

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

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї з лівих зон нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться . Щоб встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї з сенсорних кнопок.

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання почнуть працювати окремо.

4.6 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву, а потім знижує його до належного рівня.

Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться P (загорається). Одразу торкніться належного ступеня нагрівання. Через 3 секунди засвітиться .

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.7 Функція додаткової потужності

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 «Технічна інформація».

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

Вимкнення функції. Змініть ступінь нагріву.

4.8 Таймер

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

Спочатку виберіть зону нагрівання, потім виберіть функцію. Ступінь нагрівання можна встановити до або після налаштування функції.

Щоб встановити зону нагрівання,

торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться + на таймері для встановлення часу (**00–99** хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільно, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, встановіть зону

нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання починає блимати швидко. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час, встановіть зону нагрівання за допомогою .

Торкніться + або —.

Щоб вимкнути функцію, встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться —. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)
За допомогою цієї функції можна слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб встановити зону нагрівання, торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться — на таймері. Засвітиться UP. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільно, відбувається прямий відлік часу. На дисплеї почергово відображаються UP та відрахований час (у хвилинах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання, встановіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання починає блимати швидко. На дисплеї відобразиться, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб вимкнути функцію, встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться + або —. Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер
Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють (на дисплеї відображається ступінь нагрівання 0).

Щоб увімкнути функцію, торкніться . Щоб встановити час, торкніться + або — на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.9 STOP+GO

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

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути функцію: торкніться STOP. Загорається U. Загорається

Щоб вимкнути функцію: торкніться STOP. Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.10 Замок

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться . L загорається на 4 секунди.Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.

При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.11 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте ⊟ протягом 4 секунд. Загорається L. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте ⊟ протягом 4 секунд. Загорається 0. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

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

4.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну панель. Торкніться та утримуйте ⏻ впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте ⊟ впродовж 3 секунд. b0 або b1 засвітиться. Торкніться + на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

- b1 – звуки вимкнено
- b0 – звуки ввімкнено

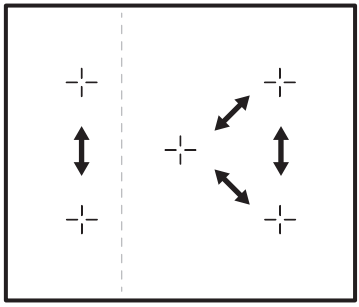
Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію b1, ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

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

4.13 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



4.14 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоний приймач. Швидкість

вентилятора визначається автоматично залежно від вибраного 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 додаткових відомостей див. керівництво користувача для витяжки.

Автоматичне використання функції
Щоб використовувати функцію автоматично, виберіть автоматичний режим H1 – H6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим H5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматичне освітлення	**Кипіння[1)]**	**Смаження[2)]**
Режим H0	Вимк	Вимк	Вимк
Режим H1	Увімк	Вимк	Вимк
Режим H2 [3)]	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H3	Увімк	Вимк	Швидкість вентилятора 1
Режим H4	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H5	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим H6	Увімк	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

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

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

3) Цей режим вмикає вентилятор і освітлення та не враховує температуру.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте ⏻ впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте 🔒 впродовж 3 секунд.
4. Торкніться ⏲ кілька разів, доки не засвітиться H.
5. Торкніться + на таймері, щоб вибрати автоматичний режим.

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

Коли готування завершено та варильна поверхня вимкнена, вентилятор витяжки може все одно 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 функцію також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли варильна поверхня активна. Це дає змогу вимкнути 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 стане 0, тобто вентилятор витяжки вимикається. Щоб ще раз запустити вентилятор зі швидкістю 1, торкніться .

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

Увімкнення освітлення

Можна налаштувати варильну поверхню на автоматичне ввімкнення освітлення, якщо вмикається варильна поверхня. Для цього виберіть автоматичний режим H1 – H6.

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

5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Посуд

Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

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

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

Див. розділ «Технічна інформація».

5.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено конфорку на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.

5.3 Öko Timer (Таймер Еко)

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

5.4 Приклади застосування

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

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

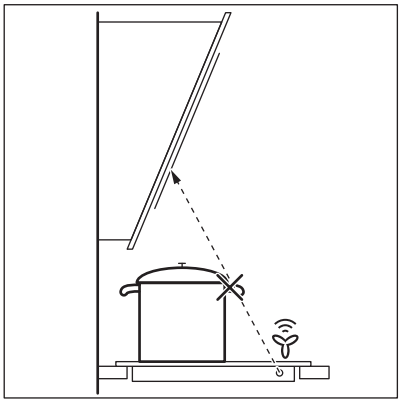
Налаштування типу нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
- 1	Підтримання готових страв теплими.	відповідно до потреби	Накривайте посуд кришкою.
1–3	Приготування голландського соусу, розтоплювання масла, шоколаду, желатину.	5–25	Помішуйте час від часу.
1–3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10–40	Готуйте з накритою кришкою.
3–5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25–50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
5–7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20–45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7–9	Готування картоплі на парі.	20–60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.

Налаштування типу нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
7–9	Приготування страв у великій кількості, звичайних і 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.	відповідно до потреби	Переверніть по завершенні половини часу.
12–13	Сильне 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 фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

5.5 Поради щодо використання функції Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом із функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою або ручкою посуду). Див. малюнок. **Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Щоб уникнути цього, не використовуйте одночасно пульт дистанційного керування приладу та варильну поверхню.

Витяжки плит із функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит із цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит

Electrolux, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Перевірте запобіжник.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник спрацьовує знову і знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання менш ніж на 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP +GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі управління виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель управління.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну поверхню, то чуєте звуковий сигнал.	Ви поклали сторонній предмет на одну або більше сенсорну кнопку.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ⏻ чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Індикатор залишкового тепла не з'являється.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Hob²Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть цей предмет із панелі управління.
Функція Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки панель охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівні налаштування температури.	Увімкнено функцію Керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Сенсорне поле нагрівається.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташовуйте якнайдальше від панелі керування.
Не лунає сигнал, коли ви торкаєтесь сенсорних кнопок на панелі.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [-].	Автоматичне вимкнення працює.	Вимкніть варильну панель й увімкніть її знову.
На дисплеї відображається [L].	Увімкнено функцію Пристрій захисту від доступу дітей або Замок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [F].	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на даному приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Використовуйте посуд належного розміру. Див. розділ «Технічна інформація».
На дисплеї відображається [E] і число.	Помилка функціонування варильної поверхні.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо [E] з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї відображається E4.	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді википіла вся вода. Працюють функція Автоматичне вимкнення і захист від перегрівання для зон.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може залишитись. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на цій варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».

7.2 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 буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. 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.

8. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Перед встановленням

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

Серійний номер .....

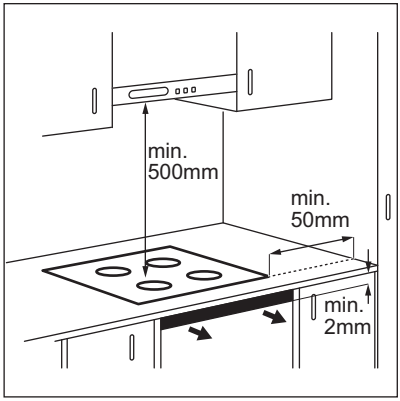
8.2 Вбудовані варильні поверхні

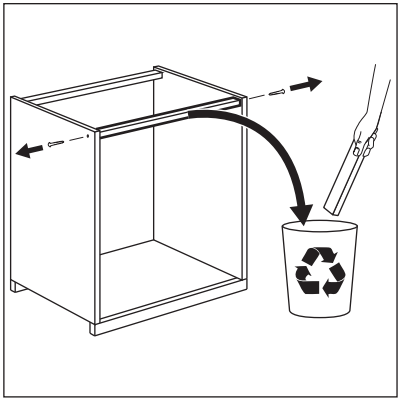
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

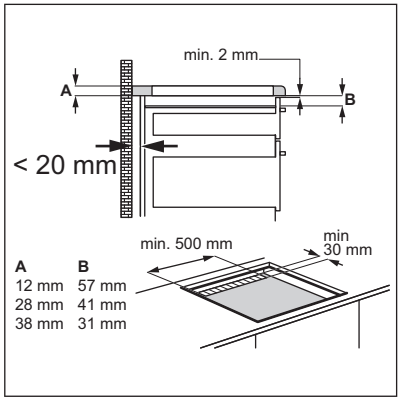
8.3 З'єднувальний кабель

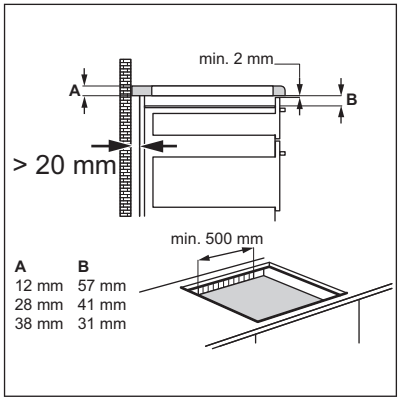
- Прилад оснащено електричним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05BB-F Tmax 90°C. Зверніться до місцевого сервісного центру.

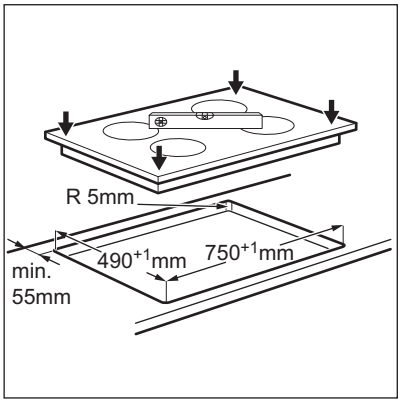
8.4 Складання

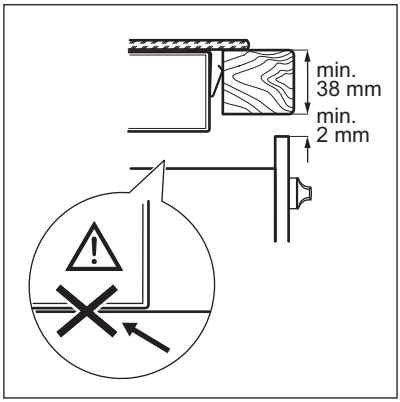


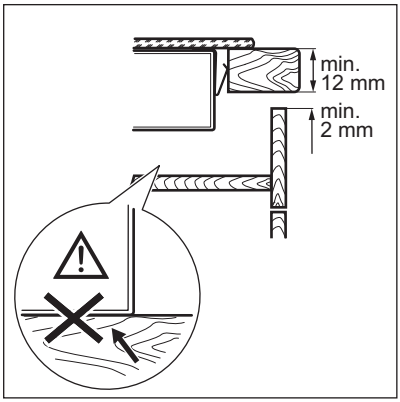


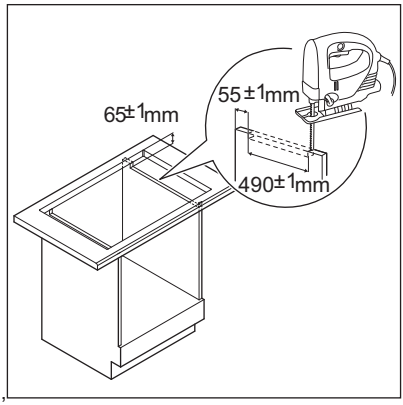












9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EHI9855HFK
Тип 58 GBD CF AU
Індукція 7.4 кВт
Сер. номер .....
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 365 00
220–240 В 50–60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт

9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагріву) (Вт)	Функція додаткової потужності (Вт)	Функція додаткової потужності макс. тривалість (хв.)	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125–210
Задня ліва	2300	3200	10	125–210
Середня задня	2300	3200	10	125–210
Передня права	1400	2500	4	125–145
Задня права	1800	2800	10	145–180

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд із діаметром, що перевищує значення, наведені у таблиці.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту відповідно до документа ЄС 66/2014

Ідентифікатор моделі		EHI9855HFK
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		5
Технологія нагрівання		Індукція
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Середня задня Передня права Задня права	21,0 см 21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії на одній зоні нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Середня задня Передня права Задня права	174,9 Вт•год/кг 166,3 Вт•год/кг 174,9 Вт•год/кг 176,6 Вт•год/кг 168,4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії на одній варильній поверхні (EC electric hob)		172,2 Вт•год/кг

EN 60350-2 – домашні електричні побутові прилади – частина 2 Варильні поверхні – способи вимірювання продуктивності

Значення електроенергії, пов'язані із зоною готування, позначені хрестиками на відповідних зонах 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 розтоплювання продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я

інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867312046-B-102015

EAC CE