



IPE6440KFV

**Инструкция по
эксплуатации**
Варочная панель

Інструкція
Варильна поверхня

RU 2

UK 23



Electrolux



electrolux.com/register

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux-1.ru


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	15
7. УХОД И ЧИСТКА.....	17
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	20
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	21

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за какие-либо

травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: 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 эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы

отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо 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 персоналом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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 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, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- 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 горячей посуды 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 машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- 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 в качестве столешницы или подставки 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.
- Образующие 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 помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- 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.
- 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.
- 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 поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и чистка

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

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 травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный

прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- 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 поверхности перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной поверхности.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

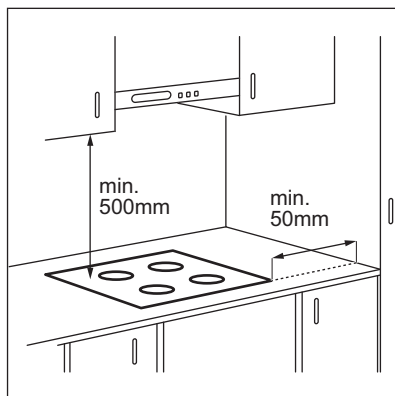
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Шнур питания

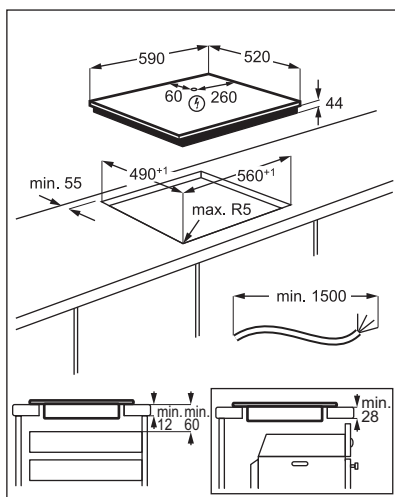
- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

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).



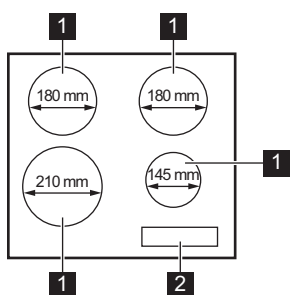
В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.





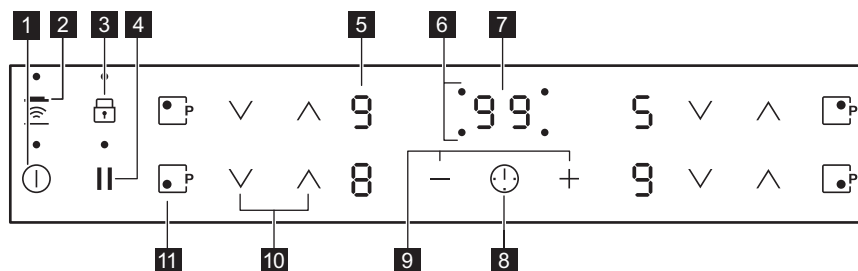
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной панели



















- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

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	Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
 	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
 	Пауза	Включение и выключение функции.
 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
 -	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
 	-	Выбор конфорки
  / 	-	Увеличение или уменьшение времени.
 	-	Установка мощности нагрева.
 	PowerBoost	Включение функции.


4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
 -  /  - 	Конфорка работает Точка обозначает изменение уровня нагрева на ½.
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Выполняется PowerBoost.
 + число	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 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Значение мощности нагрева




Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.




5.4 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь 

(высветится ) . Сразу же коснитесь  , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию:


коснитесь .

5.5 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 .

Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:


коснитесь  или .



5.6 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.

Включение функции или изменение текущего времени: коснитесь  или  таймера, чтобы установить 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.

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 .

• Таймер



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

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 .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь , а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00.





Данная функция не влияет на работу конфорок.

5.7 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  .  загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения этой функции



коснитесь  .. Высветится предыдущее значение уровня нагрева .

5.8 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.



5.9 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.



5.10 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

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  Таймер, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

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

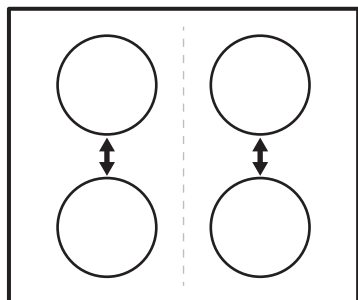
При работе функции  звуки слышны только если:

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

5.11 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 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 другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, поочередно отображаются выбранные уровни нагрева и сниженные уровни нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинают

отображаться только сниженные уровни нагрева.



5.12 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
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. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

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.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. 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 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.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.


6.3 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 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2.	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	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.
3. - 4.	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4. - 5.	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	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.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.

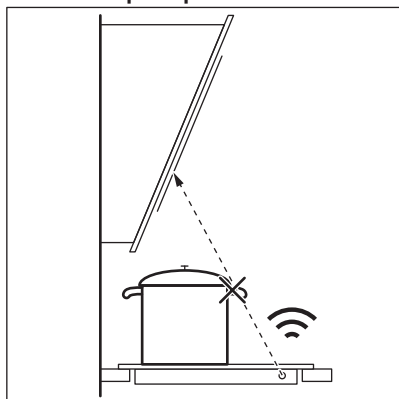
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

6.4 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, удаляйте:** 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 включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева 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.
	Пауза работает.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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 датчике 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.
Hob²Hood не работает.	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.
Автоматический нагрев не работает.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Система управления мощностью работает.	См. «Ежедневное использование».
Датчики 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 датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	Защита от детей или Блокир. кнопок работает.	См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
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.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Раздается постоянный звуковой сигнал .	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

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 IPE6440KFV
 Тип 61 B4A 00 AA
 Индукция 7.35 кВт
 Серийный №.....
 ELECTROLUX

Код изделия 949 596 893 00
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
 Изготовлено в Германии
 7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной 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 может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в Таблице.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии, приведенные в соответствии с EU 66/2014, действительны только для рынка ЕС

Идентификатор модели	IPE6440KFV	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Индукционная	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	18 см
	Передняя правая	14,5 см
	Задняя правая	18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	178,4 Вт·ч/кг
	Задняя левая	184,9 Вт·ч/кг
	Передняя правая	183,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	182,9 Вт·ч/кг	

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


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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва,
тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати приладдя, витратні матеріали і оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: Модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Інформацію можна знайти у таблиці з технічними даними.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	23
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	26
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	28
4. ОПИС ВИРОБУ.....	30
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	32
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	36
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	38
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	38
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	40
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	41

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

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.

- **ОБЕРЕЖНО!** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником 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 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати 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 зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, 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 роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся 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 в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. 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.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.

- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукту в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильуйте, 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 скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

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

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

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

3. 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

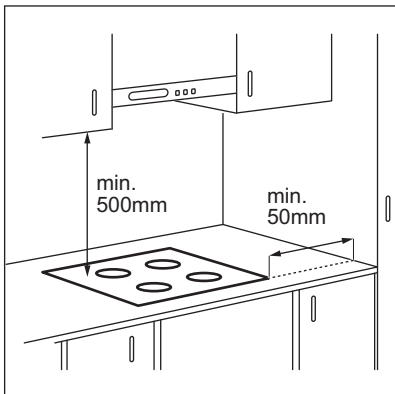
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

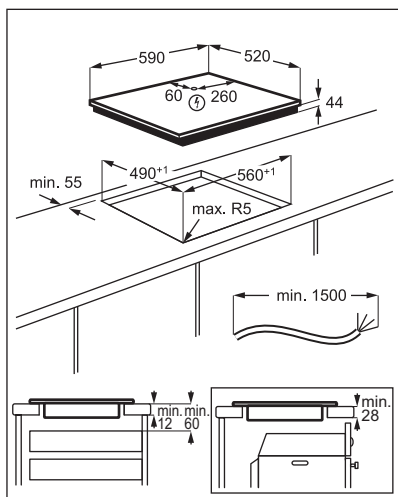
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90 °C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

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.



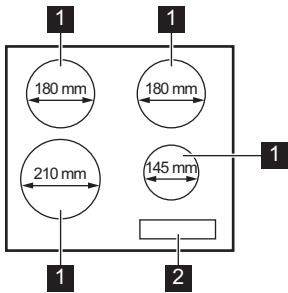
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



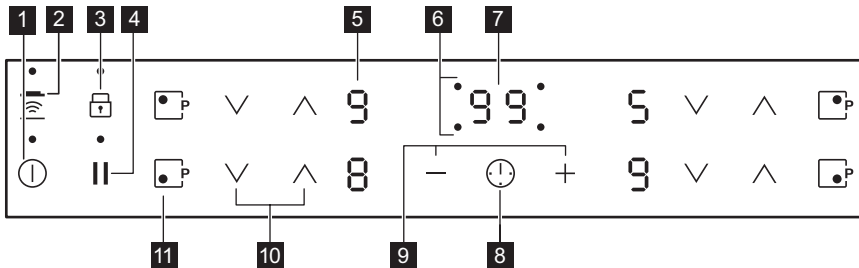
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної панелі







- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

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	📶	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	🔒	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
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 хвиликах.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
8 	-	Вибір зони нагрівання.
9 	-	Збільшення або зменшення тривалості.
10 	-	Установлення ступеня нагрівання.
11 	PowerBoost	Увімкнення функції.

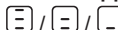


4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює. Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.
	Працює Пауза.
	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 ВИКОРИСТАННЯ



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 кипіння усієї води в каструлі). 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 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
6 - 9	1,5 години

5.3 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.







5.4 Автоматичний розігрів

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



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:

торкніться  (загорається ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .


Вимкнення функції: торкніться .



5.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути 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 . Загорається .



Вимкнення функції: торкніться  або .


5.6 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.


Щоб увімкнути функцію або змінити час: торкніться  або  таймера, щоб встановити час (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.

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 .

• **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 .

Для вимкнення функції: торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.



 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.


5.7 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.


5.8 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 вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.9 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 поверхню можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.


5.10 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 Таймер, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
-  - звуки увімкнено

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

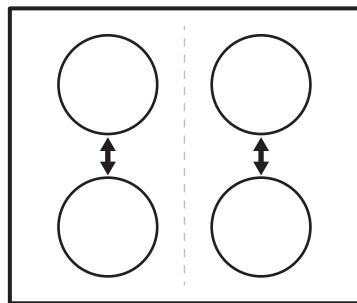
Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь 
- Таймер вимикається

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

5.11 Управління 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 однієї фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між обраним рівнем нагрівання та зниженим рівнем нагрівання. Через певний час на дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю світитиметься знижений рівень нагрівання.



5.12 Hob²Hood

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

i 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 Н1-Н6. 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.

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

i 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

Цю функцію 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 .

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

Активація 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.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатшаровим 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.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

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



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

6.3 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.

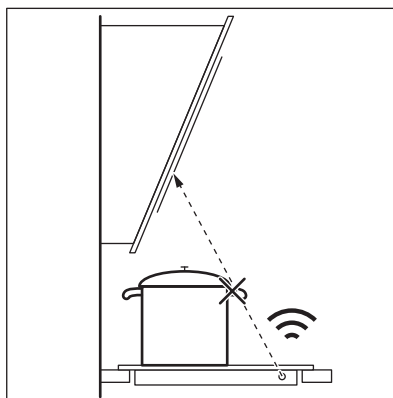
Рівень нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
 - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2.	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2.	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою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

6.4 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.

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

Витяжки плит з функцією Hob²Hood

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 варильна поверхня правильно під'єднана до мережі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	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.
	Пауза працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або декілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на сенсорну кнопку ①.	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.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет з панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичний розігрів не працює.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Управління потужністю працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться 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 	Захист від доступу дітей або Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається 	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. 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».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

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 умов гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель IPE6440KFV
Тип 61 B4A 00 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 893 00
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Виготовлено в Німеччині
7.35 кВт


9.2 Специфікація зон нагрівання

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

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

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

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

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо виробу згідно з EU 66/2014 дійсна лише для ринку ЄС

Ідентифікатор моделі	IPE6440KFV		
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня		
Кількість зон нагрівання	4		
Технологія нагрівання	Індукція		
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см	
	Задня ліва	18,0 см	
	Передня права	14,5 см	
	Задня права	18,0 см	
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	178,4 Вт-год/кг	
	Задня ліва	184,9 Вт-год/кг	
	Передня права	183,2 Вт-год/кг	
	Задня права	184,9 Вт-год/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182,9 Вт-год/кг		

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


10.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

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

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for handwriting practice.

CE EAC

867358800-A-342020

electrolux.com