



Thinking of you
Electrolux



ЕНО96832FG

KK	ПІСІРУ АЛАҢЫ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	2
RU	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	24
UK	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	48

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	7
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	9
5. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	13
6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	16
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	17
8. ОРНАТУ.....	20
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ.....	22

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойы жинақталған кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:

www.electrolux.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.



Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты



Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынамыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.

- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін пеш үстінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатыңыз.

- Жұмыс алаңы мен оның астындағы құрылғының алдыңғы жағында 2 мм ауа алмасып тұратын саңылаудың бар екеніне көз жеткізіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.

2.2 Электртоғына қосу



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымды тартылудан босататын қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз.

Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.

- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырыштар (үстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

2.3 Пайдалану



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу, күйіп қалу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Ең алғаш пайдалану алдында барлық орам материалын, жапсырмасын және қорғау таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.

- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.
- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.

- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны / шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

2.4 Күту менен тазалау

- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.
- Қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Құрылғыны тастау



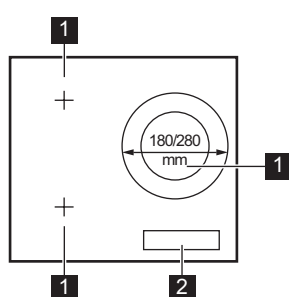
НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

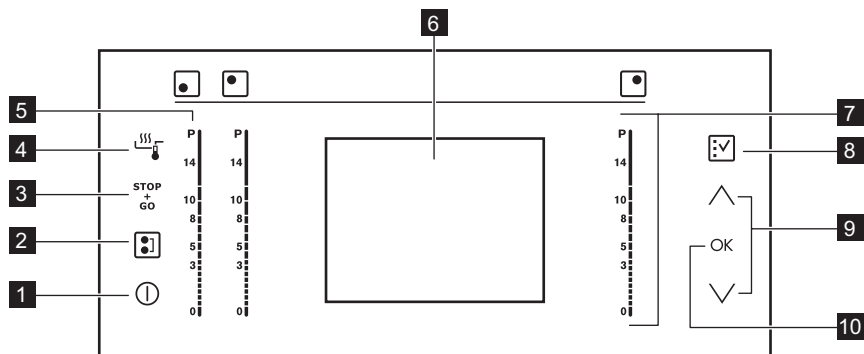
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Пісіру алаңдарының көрінісі



- 1 Индукциялық пісіру алаңы
2 Басқару панелі

3.2 Басқару панелінің көрінісі

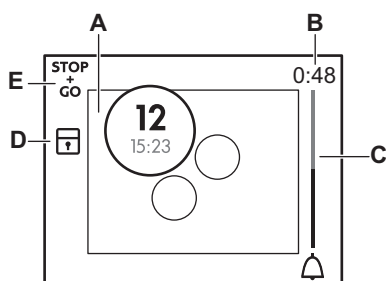


Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
1	① ҚОСУ / СӨНДІРУ	Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.
2	Bridge	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
3	STOP+GO	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
4	Cook Assist	Функцияны қосуға арналған.

	Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
5	P	Power Boost	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
6	-	Бейнебет	Жұмыс істейтін функцияларды көрсетуге арналған.
7	-	Басқару жолағы	Қызу параметрін орнатуға арналған.
8	☑	Минут операторы / Automatic Counter / Power-off timer	Функцияны орнатуға және басқару панелін бұғаттауға / құрсауын ағытуға арналған.
9	∧ / ∨	-	Параметрді орнатуға арналған.
10	OK	-	Параметрлерді растауға арналған.

3.3 Бейнебет



- A) Пісіру алаңдары
- B) Power-off timer
- C) Минут операторы индикаторы
- D) Құлып функциясы
- E) STOP+GO функциясы

Бейнебеттегі пісіру алаңы	Сипаттама
12 15:23	Пісіру алаңы жұмыс істейді. Жоғары: қызу параметрі, төмен: таймер.
II	Жылы ұстау / STOP+GO функциясы жұмыс істейді.
P	Power Boost жұмыс істейді.
POWER	Power Boost жұмыс істейді.
6	Алаң параметрі реттеліп тұр.

Бейнебеттегі пісіру алаңы	Сипаттама
	Пісіру алаңында ешбір ыдыс жоқ.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	OptiHeat Control. Пісіру алаңы сөндірулі. Өлшемі мен түстері қалдық қызуды көрсетеді: • Үлкен қызыл - әлі пісіп жатыр • Үлкен ашық қызыл - жылы ұстау • Кішкене ашық қызыл - әлі ыстық • Кішкене ақ - пісіру алаңы суық

3.4 Қалдық қызу



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Индукциялық пісіру алаңдары тағам пісіру үшін қажет қызуды ыдыс түбінен тура жібереді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің керамика бетін қыздырады.

4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін

① белгісін 1 секунд түрттіңіз.

4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін келесі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- Барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса.
- Пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Пештің үсті қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі

сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта қолдану алдында пісіру алаңын салқындатыңыз.

- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. ? белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыт өткеннен кейін пеш сөнеді. Келесі ақпаратты қараңыз.

Қызу параметрі мен функция уақыттарының ара қатынасы:

- 1 — 3 — 6 сағат
- 4 — 7 — 5 сағат
- 8 — 9 — 4 сағат
- 10 — 14 — 1,5 сағат

4.3 Тілді таңдау

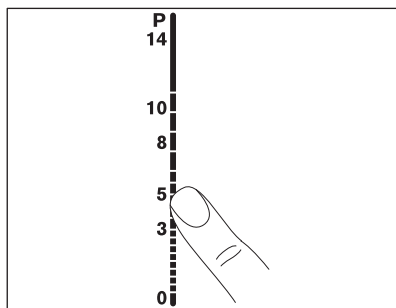
Тілді өзгерту үшін пешті ① арқылы іске қосып, содан кейін OK белгісін түрттіңіз. Тіл мәзірін көрсеткінің көмегімен орнатыңыз. Растау үшін OK түймешігін басыңыз. Бейнебетте тілдер тізімі көрсетіледі. Тілді орнату

үшін $\wedge$ немесе $\vee$ түймешігін басыңыз. Растау үшін OK түймешігін басыңыз.

4.4 Қызу параметрі

Қызу параметрін өзгертуге немесе орнатуға арналған:

Басқару панеліндегі дұрыс қызу параметрін басыңыз немесе басқару панелін саусағыңызбен дұрыс қызу параметрі орнағанға дейін түртіңіз.



4.5 Пісіру алаңдарын пайдалану

Ыдысты пісіру алаңының бетіндегі айқышқа / текшеге қойыңыз. Айқышты / текшені ыдыспен толық жабыңыз. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып, оларды бір уақытта қолдануыңызға болады.

4.6 Bridge функциясы

Бұл функция екі сол жақ пісіру алаңын өзара қосады да, олар бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істейді.

Әуелі сол жақ пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.

Функцияны қосу үшін:  түймешігін басыңыз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару сенсорларының бірін түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін:  түймешігін басыңыз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

Пісіру алаңдары жұбының біреуін ғана қолдану керек болғанда, артқы пісіру алаңын қолдануды ұсынамыз. Сондай-ақ, үлкен ыдысты қолданған кезде артқы пісіру алаңына жақындатып қоюды ұсынамыз.

4.7 Автоматты түрде қыздыру

Егер осы функцияны іске қоссаңыз, қысқа уақыт ішінде қажетті қызу параметріне қол жеткізесіз. Бұл функция біраз уақыт қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін дұрыс қыздыру параметріне дейін түсіреді.



Бұл функцияны іске қосу үшін, пісіру алаңы суық болуы керек.

Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыңыз келсе: **P** түймешігін басыңыз. Жарамды қыздыру параметрін дереу басыңыз. **A** жанады.

Функцияны сөндіру үшін: қызу параметрін өзгертіңіз.

4.8 Power Boost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функцияны индукциялық пісіру алаңы үшін уақытын шектеп қосуға болады. Осы уақыт аяқталғаннан кейін, индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең үлкен қызу параметріне қойылады.



“Техникалық ақпарат” тарауын қараңыз.

Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыңыз келсе: **P** түймешігін басыңыз. Шеңбер ішінде **P** жанады. Пісіру алаңы қатты қызған кезде, шеңбердің түсі өзгереді.

Функцияны сөндіру үшін: қызу параметрін өзгертіңіз.

4.9 Қос шеңберлі пісіру алаңының Power Boost параметрі

Пеш диаметрі ішкі шеңбердің диаметрінен кіші ыдыс қойылғанын сезген кезде, бұл функция ішкі шеңбер үшін қосылады. Пеш диаметрі ішкі шеңбердің диаметрінен үлкен ыдыс қойылғанын сезген кезде, бұл функция сыртқы шеңбер үшін қосылады.

4.10 Cook Assist

Бұл функция ыдыстың температурасын анықтайтын үш қуыру деңгейінің бірін орнатуға көмектеседі. Пеш тағам қуырған кезде көрсетілген температураны автоматты түрде сақтайды. Функцияны құрылғының сол жақ алдыңғы пісіру алаңына орнатуға болады.

Белгіше	Қуыру деңгейі	Ұсынылатын тағам
	Төмен деңгей	Жұмыртқа
	Орта деңгей	Құймақ
	Жоғары деңгей	Стейк



САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Қаптамасы бар ыдыстарға нұқсан келмеу үшін және қатты қызып кетпеу үшін төмен және орташа пісіру деңгейлерін ғана пайдаланыңыз.



Функцияны пайдаланғанда қақпақ пайдаланбаңыз.

Функцияны қосу үшін:

1. Бос ыдысты пісіру алаңының сол жақ алдына қойыңыз.
2.  түймешігін басыңыз.
3. Қуыру деңгейін таңдау үшін  және  түймешігін

пайдаланыңыз. Таңдауыңызды  түймешігімен растаңыз.

4. Құрылғы ыдысты анықтағанша күтіңіз.
5. Біраз уақыт өткеннен кейін  және  көмегімен, егер Plancha Гриль табағы функциясын пайдаланғыңыз келсе таңдай аласыз.
6. Таңдауыңызды  түймешігімен растаңыз.
7. Ыдыс таңдалған қуыру деңгейінің (дисплейде ақпарат көрсетіледі) температурасына жеткенше күтіңіз.
8. Ыдысқа тағам салыңыз.

Функцияны сөндіру үшін:

1. Сол жақ алдыңғы пісіру алаңының  түймешігін басыңыз.
2. Егер функцияны сөндіргіңіз келсе,  және  түймешігін пайдаланыңыз.
3. Таңдауыңызды  түймешігімен растаңыз.

Температураны реттеу үшін:

Егер нәтижелері күткендей болмаса, қуыру температурасын реттеуге болады. Пеш келесі жолы пайдаланғанда, қойылған температураны жадында сақтап тұрады.

Температураны көбейту үшін:

түймешігін басыңыз.  жанады.

Температураны азайту үшін:

түймешігін басыңыз.  жанады.

Plancha Гриль табағы функциясы

Бұл функция Cook Assist функциясын Infinite Plancha Electrolux немесе AEG керек-жарақтарымен бірге қолдануға мүмкіндік береді. Бұл функция Cook Assist функциясы үшін екі сол жақ пісіру алаңын өзара қосады да, олар бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істейді.



Үлкен ыдысты қыздыруға сәл көбірек уақыт кетеді. Функция Infinite Plancha функциясын шамамен 12 минут қыздырады да, дайын болған кезде хабарлайды.

4.11 Таймер

Функцияның 3 түрі бар: Automatic Counter, Power-off timer және Минут операторы.

Automatic Counter

Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтінін бақылау үшін осы функцияны қолданыңыз. Бұл функция автоматты түрде басталады да, бейнебеттегі пісіру алаңының қызу параметрінің астыңғы жағынан көрсетіледі.

Функцияны бастапқы қалпына қою

үшін:  түймешігін түртіп Automatic Counter функциясына қол жеткізіңіз . Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін OK белгісін түртіңіз.

Power-off timer

Бұл функцияны қолданып, пісіру алаңы осы жолы қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Функцияны қосу үшін:  түймешігін екі рет түртіп Power-off timer құралына қол жеткізіңіз . Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін OK белгісін түртіңіз. Уақытты меңзерлердің көмегімен орнатыңыз да, растау үшін OK белгісін түртіңіз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, пісіру алаңы жұмысын тоқтатады.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:

 түймешігін басыңыз.

Минут операторы

Пеш сөніп тұрғанда функцияны қосу

үшін: пештің үстін  көмегімен қосыңыз.  түймешігін бір рет түртіп Минут операторы функциясына қол жеткізіңіз .

Пісіру алаңдары жұмыс істеп

тұрғанда функцияны қосу үшін:  түймешігін үш рет түртіп Минут операторы функциясына қол жеткізіңіз



Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:

 түймешігін басыңыз.



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

4.12 STOP+GO

Бұл функция ең төмен қыздыру параметрі бойынша жұмыс істейтін пісіру алаңдарының барлығын орнатады.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны қосу үшін:  белгішесін басыңыз.  жанады.

Функцияны сөндіру үшін:  түймешігін басыңыз. Алдыңғы қызу параметрі жанады.

4.13 Құлып

Басқару панелін пісіру алаңдары жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.

Функцияны қосу үшін: дисплейде құлып функциясы пайда болғанша  белгісін қайта - қайта түртіңіз. Растау үшін OK түймешігін түртіңіз.  жанады. Таймер қосуды күйде қалады.

Функцияны сөндіру үшін:  түймешігін басыңыз. Алдыңғы қызу параметрі жанады.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да сөнеді.

4.14 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция пеш үстінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

Функцияны қосу үшін: Пештің үстін

① көмегімен сөндіріңіз. Пеш үсті сөніп жатқанда  белгісін түртіңіз. Бейнебетте функция қосулы деген хабар көрсетіледі.

Функцияны сөндіру үшін: пештің

үстін ① көмегімен қосыңыз.  белгісін, содан кейін OK белгісін түртіңіз.

Функцияны бір пісіру уақыты үшін

ғана қайта орнату: пештің үстін ① көмегімен қосыңыз.  және  белгілерін қатар түртіңіз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Пештің үстін іске қосуға болады. Пешті ① көмегімен сөндірген кезде, функция қайта жұмыс істейді.

4.15 Сигналдарды сөндіру және іске қосу

Пешті қосыңыз. OK белгісін түртіп, содан кейін меңзерлі түймешіктің көмегімен сигналдар мәзірін таңдаңыз.

Растау үшін OK түймешігін басыңыз. Параметрді меңзерлердің көмегімен орнатыңыз. Растау үшін OK түймешігін басыңыз.

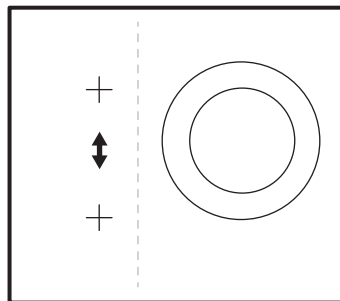
Функция жұмыс істеп тұрғанда, төмендегі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

- ① түрткенде
- Минут операторы сөнгенде
- Power-off timer сөнгенде

- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

4.16 Қуатты басқару функциясы

- Пісіру алаңдары пештегі фаза санымен және орналасқан орындарына қарай топтастырылған. Суретке қараңыз.
- Әр фаза ең көбі 3700 Вт электр жүктемесін көтере алады.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдарының арасындағы қуат мөлшерін бөледі.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдарының жалпы электр жүктемесі 3700 Вт-тан артқанда іске қосылады.
- Бұл функция бір фазаға қосылған басқа пісіру алаңдарының қуат мөлшерін төмендетеді.
- Қуаты азайған алаңдардың қызу параметрін көрсететін дисплейде екі деңгей кезек-кезек көрсетіліп тұрады.



5. АҚЫЛ-КЕҢЕС



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңдарында, электромагнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.



Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

- **жарамды:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан жарамдылығы көрсетілген).
- **жарамсыз:** алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер:

- жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңына аз су қойылса, жылдам қайнап кетеді.
- ыдыстың түбіне магнит жабысса.



Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.

Ыдыстардың өлшемдері

Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне белгілі бір шамада автоматты түрде бейімделеді.

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады.



“Техникалық ақпарат” тарауын қараңыз.

5.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер келесі шуыл естілсе:

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылым).
- ысқырған дыбыс: сіз пісіру алаңын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланасыз, және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гуілдеу: жоғары қуат деңгейін пайдаланғансыз.

- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл қалыпты болып есептеледі және пештің ақаулығына жатпайды.

5.3 Қуат үнемдеу

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызууды пайдаланыңыз.

5.4 Öko Timer (Эко таймері)

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймерінің сигналы естілмей тұрып сөнеді. Жұмыс істеу уақытының әр түрлі болуы қызу параметріне және пісіру уақытына байланысты.

5.5 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрінің мәнін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуаттың мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан да, орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
1 - 3	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
1 - 3	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіріңіз.
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Күрішке кем дегенде, оның мөлшерінен екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз.
5 - 7	Буға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық су қосыңыз.
7 - 9	Буға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.
7 - 9	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.
9 - 12	Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоля, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз.
12 - 13	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер.	5 - 15	Орта тұсында аударыңыз.
14	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		
P	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуат функциясы қосылып тұр.		

5.6 Cook Assist функциясына арналған ақыл-кеңес

Функцияның көмегімен жақсы нәтижеге жету үшін:

- Функцияны пештің үсті суық тұрған кезде бастаңыз (ыдыстарды қолдан жылытудың қажеті жоқ).
- Табаны сэндвич қабаттамадан жасалған, тот баспайтын болат ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Табанының ортасы безендірілген ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Функцияның көмегімен тағам пісіру мысалдары

Кестедегі мысалдарда әр қуыру деңгейіне сай келетін тағамдар көрсетілген. Тағамның мөлшері, қалыңдығы, сапасы және температурасы (мысалы, мұздатылған), дұрыс пісіру деңгейіне әсер етеді. Тағам пісіру дағдыңызға және ыдыстарға барынша сай келетін қуыру деңгейін және параметрлерді таңдаңыз.

Қуыру деңгейі	Ұсынылатын тағам	Дайындау үшін
	Жұмыртқа	Қуырылған жұмыртқалар, омлет, француз тост нандары, балық филесі, көкөніс
	Құймақтаp	Құймақ, балық таяқшалары, мұздатылған тағамдар, нанға аунатылған тағам, орташа стейк
	Стейк	Шала пісірілген стейк



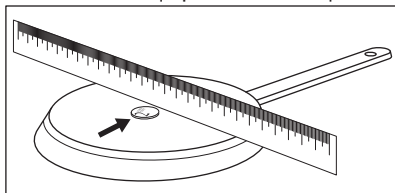
Ыдыс өлшемдерінің әр түрлі болуы, қыздыру уақыттарының әр түрлі болуына әкеледі. Ауыр ыдыстар жеңіл ыдыстарға қарағанда қызуды көп тартады, бірақ ұзақ уақыт қызады.

5.7 Cook Assist функциясы үшін жарамды табалар

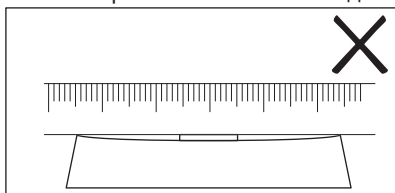
Табаны тегіс ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Ыдыстың жарамдылығын тексеру үшін:

1. Табаны төңкеріп қойыңыз.
2. Табаның астына сызғыш төсеңіз.
3. 2 еуро немесе 5 еуро центін (немесе қалыңдығы осымен

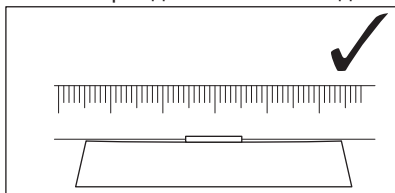
шамалас) сызғыш пен ыдыс табанының арасына салыңыз.



- a. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиын қоюға болатын болса, ыдыс жарамсыз болып табылады.



- b. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиын қою мүмкін болмаса, ыдыс жарамды болып табылады.



6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.

- Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің үстін тазалауға жарамды арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.

- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

6.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, жүзін жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың

жылтыраған дақтары. Пешті дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Пештің үстінде көлденең керткітер бар. Пештің үстін дымқыл шүберек пен шамалы жуғыш затты қолданып, солдан оңға қарай баппен сүртіп тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен солдан оңға қарай құрғатыңыз.

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын
қараңыз.

7.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылым сызбасын қайта қараңыз.
	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
		Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Пеш сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі затты алыңыз.
Пештің үсті сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық қызу индикаторы түсі өзгермейді.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылп тұрған.	Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істемейді.	Алаң ыстық.	Алаңды әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы қосылған.	"Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Өндік жарық қосулы, бірақ бейнебеттің контрасты нашар.	Бейнебетке ыстық ыдыс қойылған.	Затты алыңыз да, пешті әбден суытыңыз. Контраст айқындалмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сенсорлық өрістерді тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар өшірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. "Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
II және жазу пайда болады.	Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді.	Пешті ажыратыңыз да, қайта қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
 жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы жұмыс істейді.	"Өркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
? жанады.	Алаңда ешбір ыдыс жоқ.	Алаңға ыдыс қойыңыз.
	Ыдыс дұрыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі алаң үшін тым кішкене.	Өлшемі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз. "Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.
	Ыдыс айқыштың / текшенің үстіне қойылмаған.	Айқышты / текшені ыдыспен толық жабыңыз.
Е және сан жанады.	Пеште ақау бар.	Пешті электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер Е қайта көрініс берсе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Е4 жанады.	Пеште ақау бар, себебі ыдыстың ішіндегісі қайнап, таусылып қалады. Автоматты түрде сөндіру және пешті қатты қызудан қорғайтын құрал іске қосылады.	Пешті сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін алаңды қайта қосыңыз. Егер мәселе ыдысқа байланысты болса, ақау хабары көрінбей кетеді. Қалдық қызу индикаторы жанып тұрады. Ыдысты әбден салқындатып алыңыз. Ыдыстың пештің үстіне сай келетін-келмейтінін тексеріңіз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.

7.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді беріңіз. Сонымен қоса, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын

алғанда көрсетілген хабарды беріңіз. Пештің дұрыс қолданылғанына көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

8. ОРНАТУ



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Орнату алдында

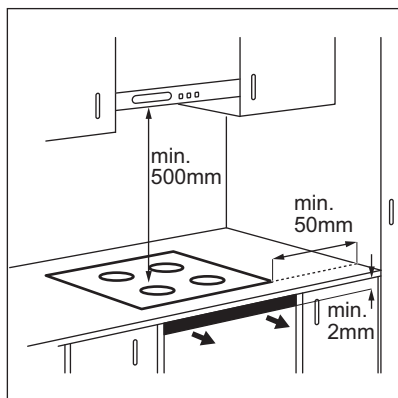
Пешті орнату алдында, техникалық сипаттама тақтайшасынан келесі деректерді жазыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің астыңғы жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

8.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, пешті дұрыс қондырылған құрылғыларға және

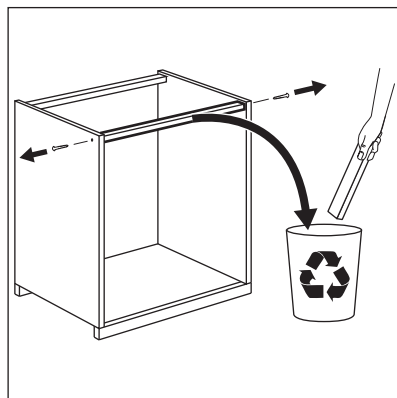
8.4 Құрастыру

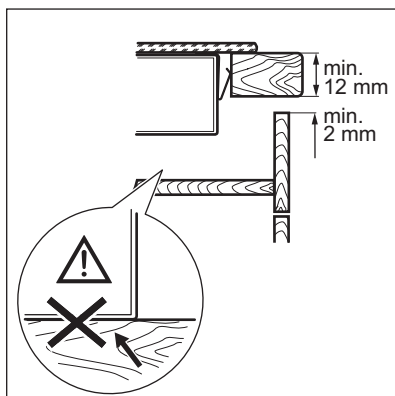
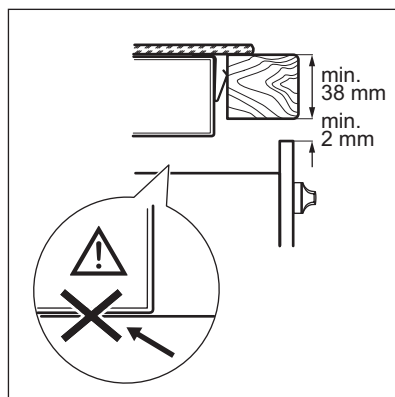
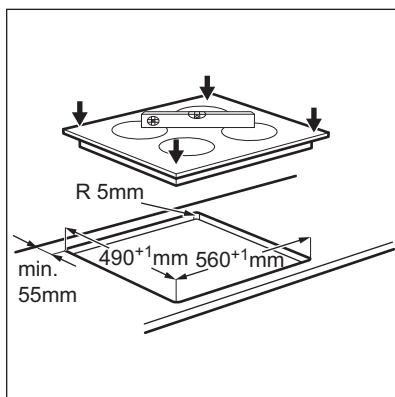
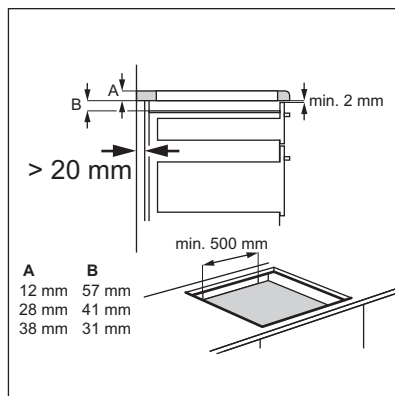
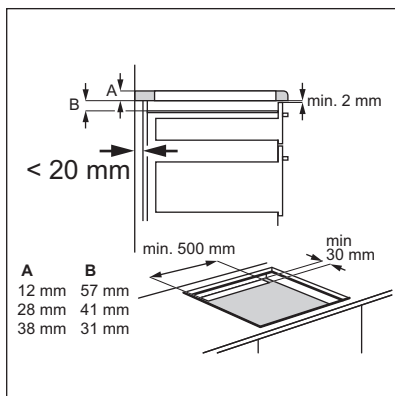


стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

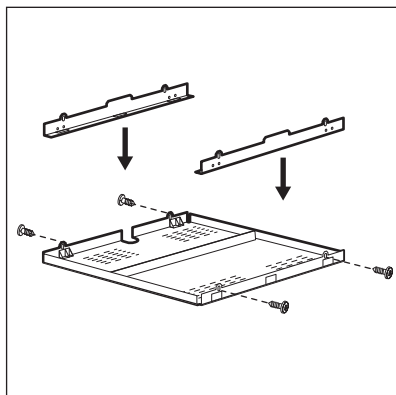
8.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F T_{max} 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.





8.5 Қорғаныс қорабы



Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ), пештің алдыңғы жағынан ауа алмасуға 2 мм орын қалдырудың және астыңғы жағына қорғаныш тақтасын орнатудың қажет жоқ. Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.



Егер құрылғыны тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғаныс қорабын пайдалана алмайсыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгі EHO96832FG
Түрі 58 GAD C4 AU
Индукция 7,4 кВт
Сер.№.
ELECTROLUX

Өнім нөмірі PNC 949 596 239 00
220 - 240 В 50 - 60 Гц
Германияда жасалған
7.4 кВт
CE

9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы [Вт]	Қуат функциясы ең көп ұзақтық [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ	2300	3200	10	125 - 210
Артқы сол жақ	2300	3200	10	125 - 210
Алдыңғы оң жақ	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

Пісіру алаңдарының қуаты кестеде көрсетілген мәндерден сәл ғана өзгеше болуы мүмкін. Бұл мәндер ыдыстың материалы мен өлшемдеріне байланысты өзгереді.

Жақсы пісіру нәтижелеріне жету үшін табанының диаметрі кестеде көрсетілген диаметрлерден үлкен емес ыдысты қолданыңыз.

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	27
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	29
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	32
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	37
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	41
8. УСТАНОВКА.....	44
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	46

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 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 легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся 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 легко воспламеняющиеся

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.
- Стекланную/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 дайте 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



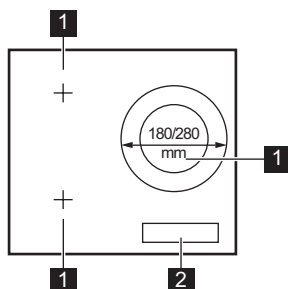
ВНИМАНИЕ!

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.

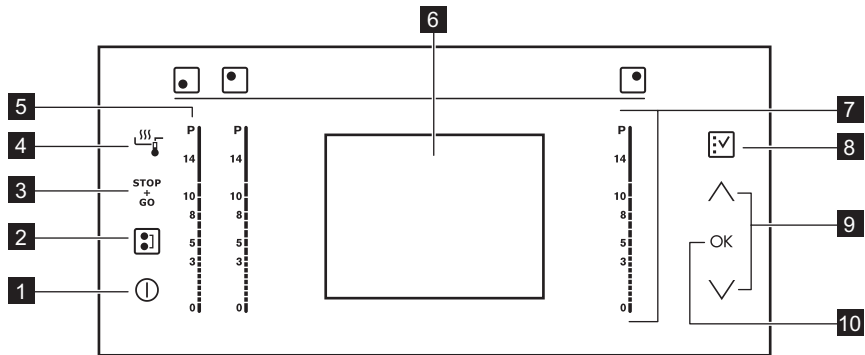
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



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

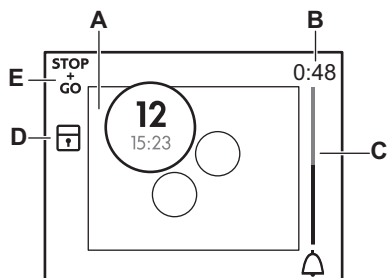
3.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	ⓘ	ВКЛ/ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2	⊞	Bridge Включение и выключение функции.
3	STOP + GO	STOP+GO Включение и выключение функции.
4	🔥	Cook Assist Включение функции.
5	P	Функция Booster Включение и выключение функции.
6	-	Дисплей Отображение работающих функций.
7	-	Линейка управления Установка мощности нагрева.
8	⏸	Установка выдачи звукового сигнала по времени / Отсчет времени / Установка отключения по времени Установка функции и блокировка/ разблокировка панели управления.
9	⬆ / ⬇	- Установка настроек.
10	OK	- Подтверждение выбранного значения.

3.3 Дисплей



- A) Конфорки
- B) Установка отключения по времени
- C) Индикатор Установка выдачи звукового сигнала по времени
- D) Функция Блокировка
- E) Функция STOP+GO

Конфорка на дисплее	Описание
	Конфорка работает. Выше: ступень нагрева. Ниже: таймер.
	Выполняется функция Поддержание тепла /STOP+GO.
	Выполняется Функция Booster.
	Выполняется Функция Booster.
	Идет настройка конфорки.
	На конфорке отсутствует посуда.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
	OptiHeat Control. Конфорка выключена. Размер и цвета отражают уровень остаточного тепла: • Большой размер, красный цвет – приготовление еще продолжается. • Большой размер, ярко-красный цвет – режим «Поддержание тепла». • Малый размер, ярко-красный цвет – конфорка все еще горячая. • Малый размер, белый цвет – конфорка холодная.

3.4 Остаточное тепло



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за 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.д.).
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 был изменен уровень нагрева. См. ниже.

Соотношение уровня мощности нагрева и временем работы функции:

- 1 — 3 — 6 часов
- 4 — 7 — 5 часов
- 8 — 9 — 4 часа
- 10 — 14 — 1,5 часа

4.3 Выбор языка

Для выбора языка включите варочную панель, нажав на Ⓐ, а затем

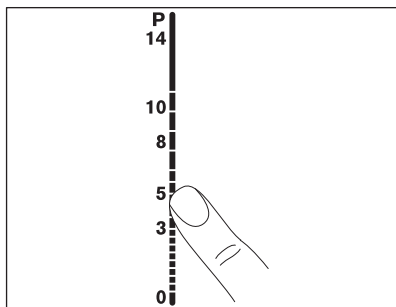
коснитесь OK. Выберите язык с помощью стрелок. Коснитесь OK для подтверждения. На дисплее отобразится список языков. Для выбора языка температуры

используйте сенсорные поля $\wedge$ или $\vee$. Коснитесь OK для подтверждения.

4.4 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.



4.5 Использование конфорок

Поместите кухонную посуду на перекрестие / квадрат, находящийся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие/квадрат. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

4.6 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, нажмите на один из сенсоров управления.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

При использовании только одной конфорки из пары рекомендуется использовать заднюю конфорку. При использовании кухонной посуды большого размера также рекомендуется размещать ее ближе к задней конфорке.

4.7 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**.

Сразу же коснитесь нужного уровня мощности нагрева. Высветится символ **A**.

Чтобы выключить эту функцию:

измените уровень мощности нагрева.

4.8 Функция Booster

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 **P**. По мере разогрева конфорки цвет кольца меняется.

Чтобы выключить эту функцию:

измените уровень мощности нагрева.

4.9 Функция Booster двухконтурной конфорки

Данная функция включается для внутреннего контура, когда варочная панель определяет, что размеры посуды меньше диаметра внутреннего контура. Данная функция включается для внешнего контура, когда варочная панель определяет, что размеры посуды больше диаметра внутреннего контура.

4.10 Cook Assist

Данная функция позволяет выбрать один из трех режимов жарки, которые задают температуру кухонной посуды. В ходе жарки варочная панель автоматически поддерживает заданную температуру. Данную функцию можно использовать с передней левой конфоркой прибора.

Символ	Уровень жарки	Рекомендованные продукты
	Низкий уровень	Яйца
	Средний уровень	Блины
	Высокий уровень	Стейк



ОСТОРОЖНО!

Используйте сковороды с антипригарным покрытием только на низком и среднем уровнях во избежание перегрева и повреждения кухонной посуды.



При использовании функции не накрывайте посуду крышкой.

Чтобы включить эту функцию:

1. Поместите пустую сковороду на переднюю левую конфорку.
2. Нажмите на
3. Воспользуйтесь и для выбора уровня жарки.

Подтвердите свой выбор при помощи

4. Дождитесь, пока прибор произведет «определение» сковороды.
 5. Через некоторое время при помощи и Вы сможете выбрать функцию гриля Plancha.
 6. Подтвердите свой выбор при помощи .
 7. Дождитесь, пока сковорода не достигнет температуры заданного уровня жарки (на дисплее отобразится соответствующая информация).
 8. Поместите продукты в сковороду.
- Чтобы выключить эту функцию:**
1. Прикоснитесь к сенсорному полю 0 передней левой конфорки.
 2. При необходимости отключения функции воспользуйтесь и .
 3. Подтвердите свой выбор при помощи .

Установка температуры:

Если результаты не отвечают ожиданиям, можно отрегулировать температуру жарки. Варочная панель «запоминает» произведенную регулировку температуры, чтобы можно было воспользоваться ей в будущем.

Повышение температуры: коснитесь

. Высветится

Понижение температуры: коснитесь

. Высветится .

Plancha Функция гриля

Данная функция позволяет использовать функцию Cook Assist с принадлежностями Infinite Plancha производства Electrolux или AEG. Данная функция служит для объединения двух левых конфорок в рамках функции Cook Assist, в результате чего они работают как одна конфорка.

 Нагрев кухонной посуды большего размера требует несколько большего времени. Данная функция разогревает Infinite Plancha примерно за 12 минут и выдает уведомление о готовности.

4.11 Таймер

Имеется 3 функции: Отсчет времени, Установка отключения по времени и Установка выдачи звукового сигнала по времени.

Отсчет времени

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки. Функция автоматически включается и отображается на дисплее под значением уровня мощности нагрева конфорки.

Сброс функции: коснитесь  для вызова Отсчет времени . Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения.

Установка отключения по времени

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

Чтобы включить эту функцию:

дважды коснитесь  для вызова Установка отключения по времени . Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, и конфорка выключается.

Отключение звука: коснитесь .

Установка выдачи звукового сигнала по времени

Для включения функции при неработающей варочной панели: включите варочную панель при

помощи . Один раз прикоснитесь к  для отображения Установка выдачи звукового сигнала по времени .

Для включения функции при работающих конфорках:

три раза коснитесь  для отображения Установка выдачи звукового сигнала по времени .

Отключение звука: коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.

4.12 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции уровень мощности нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

4.13 Блокировка

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

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не высветится функция блокировки. Коснитесь **OK** для подтверждения. Высветится . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится

предыдущее значение уровня мощности нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

4.14 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Чтобы включить эту функцию: выключите варочную панель при помощи ①. Во время отключения варочной панели нажмите на . На дисплее появится сообщение о включении режима.

Чтобы выключить эту функцию: Включите варочную панель при помощи ①. Нажмите на , а затем на ОК.

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи ①. Одновременно прикоснитесь к  и . **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ① данная функция включается снова.

4.15 Выключение и включение звуковой сигнализации

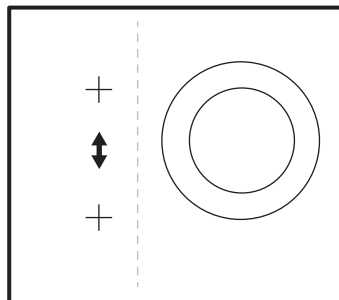
Включите варочную панель. Нажмите на ОК, а затем с помощью стрелок выберите меню настройки звука. Коснитесь ОК для подтверждения. С помощью стрелок установите нужный параметр. Коснитесь ОК для подтверждения.

При работе этой функции звуки слышны, только если:

- нажать ①
- Установка выдачи звукового сигнала по времени ведет обратный отсчет
- Установка отключения по времени ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

4.16 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.



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 степень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются 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 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

5.4 Œko 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.

5.5 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление электроэнергии конфоркой возрастает непропорционально. 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.
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.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

5.6 Указания и рекомендации по использованию функции Cook Assist

Для получения оптимальных результатов при использовании функции:

- Включайте функцию, когда варочная панель холодная (ручного разогрева посуды не требуется).
- Используйте посуду из нержавеющей стали с многослойным дном.
- Не используйте посуду с какими-либо выдавленными фигурами в центре дна.

Примеры приготовления с использованием данной функции

Данные в таблице демонстрируют примеры приготовления продуктов на каждом из уровней жарки. На правильный выбор уровня жарки оказывают влияние такие факторы, как количество, толщина и температура продуктов (например, в случае, если они заморожены). Выбирайте уровень жарки и регулировку, которые оптимальным образом отвечают Вашим кулинарным пристрастиям и особенностям Вашей посуды.

Уровень жарки	Рекомендуемые продукты	Используйте для приготовления
	Яйца	Яичница, омлет, мнихи (гренки с яйцами), рыбное филе, овощи

Уровень жарки	Рекомендуемые продукты	Используйте для приготовления
	Блины	Блины, рыбные палочки, замороженные продукты, продукты в панировке, стейк средней прожаренности
	Стейки	Стейк с кровью

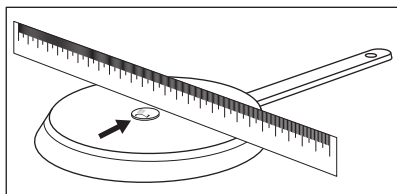


Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелые сковороды «запасают» больше тепла, чем легкие, но требуют большего времени для нагрева.

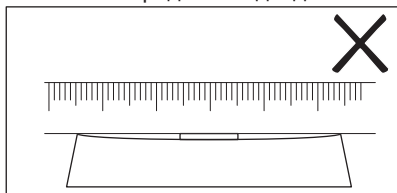
5.7 Подходящие сковороды для функции Cook Assist

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

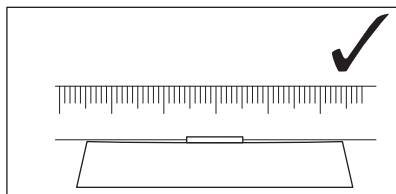
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 2 или 5 евро (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



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, удалите:** 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.
- Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную панель влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

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 напряжения 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 ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Индикация остаточного тепла не меняет цвета.	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 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.	Включена 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.
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте варочной панели время остыть. Если дисплей не хватает контрастности, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Появляется символ II и текст.	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высвечивается символ  .	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».
Горит символ ?.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Высвечивается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если E загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ E4 .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты конфорки от перегрева и Автоматическое отключение.	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 удастся...

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.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Перед установкой

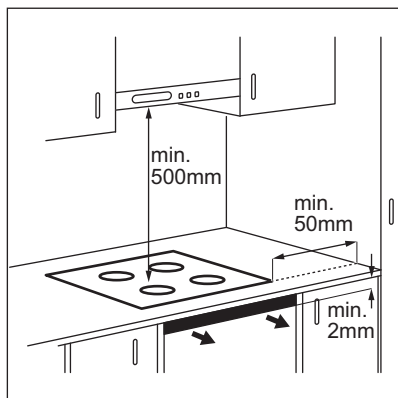
Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

8.2 Встраиваемые варочные панели

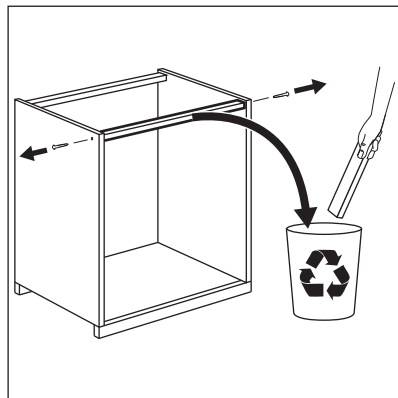
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их

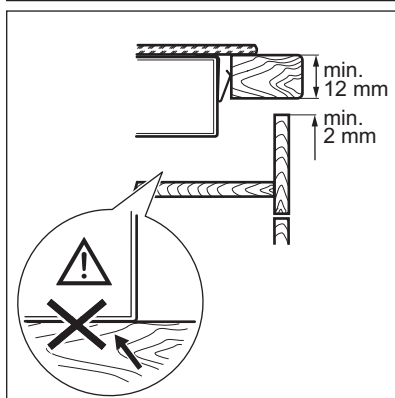
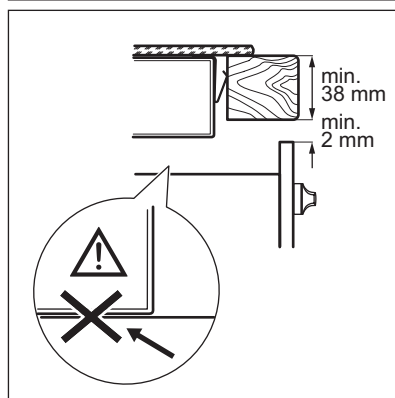
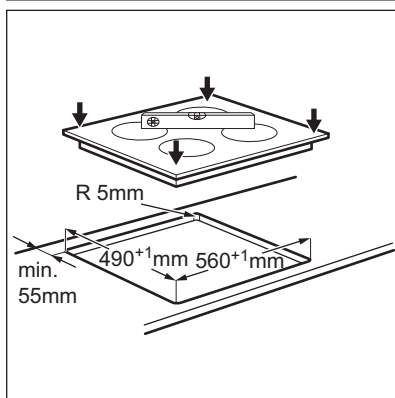
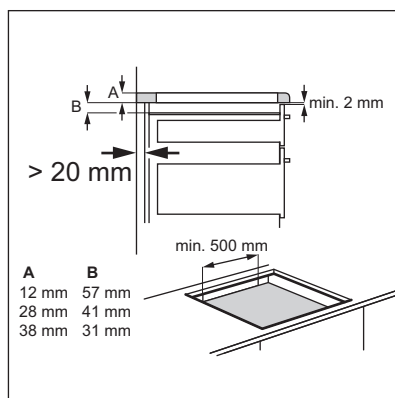
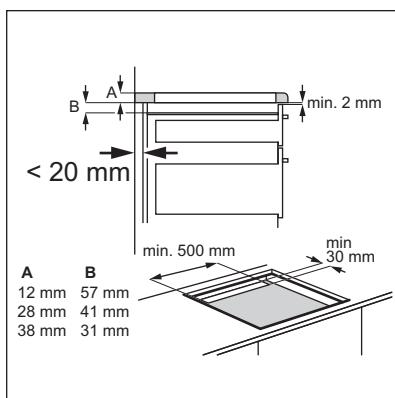
8.4 Сборка



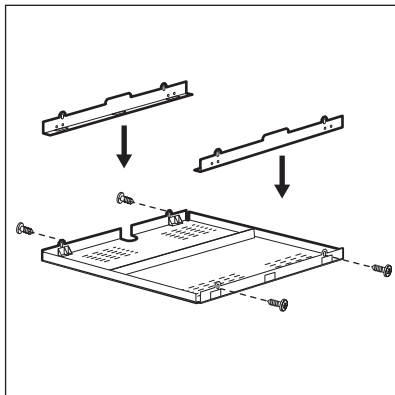
8.3 Сетевой кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанным на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.





8.5 Защитный экран



В случае использования защитного экрана (приобретается отдельно) фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под варочной панелью не являются обязательными. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHO96832FG
Тип 58 GAD C4 AU
Индукция 7.4 кВт
Серийный №
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 239 00
220 - 240 В 50 - 60 Гц
Сделано в Германии
7.4 кВт
CE  

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Кнопка функции «Бустер» [Вт]	Кнопка функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

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. 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.

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург
Германия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	49
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	50
3. ОПИС ВИРОБУ.....	53
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	55
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	59
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	62
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	63
8. УСТАНОВКА.....	66
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	68

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. Компанія Electrolux вітає вас!

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



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 керування 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 трісне, 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.
- Дотримуйтеся 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 Підключення 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'єднаний від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- 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, 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 підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до авторизованого 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 нагрітись.
- 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'явилися 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 википіла вся рідина.
- Слідкуйте, 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/склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на поверхні для готування.
- 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 водянні 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

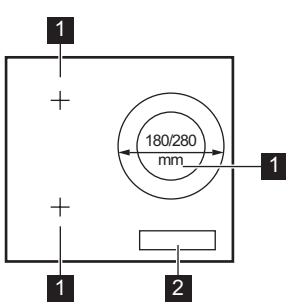
- звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.

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.)

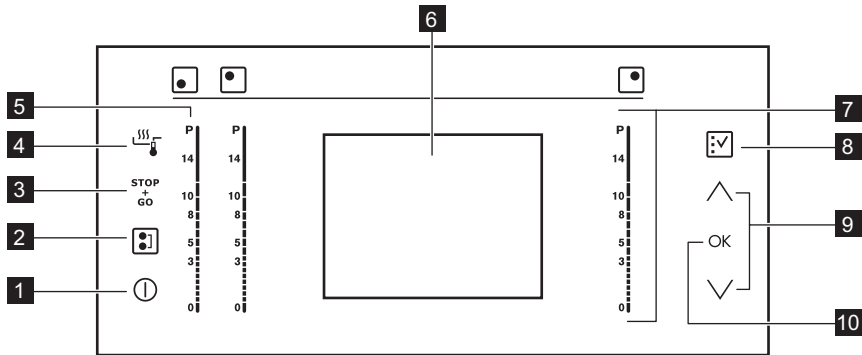
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

3.2 Структура панелі керування

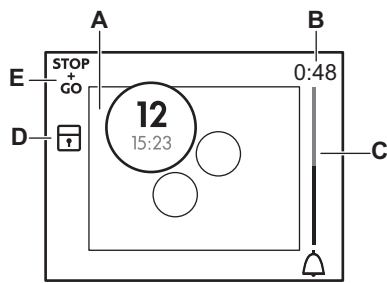


Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на екрані, індикатори та звукові сигнали вказують на функції, що працюють.

Сенсор на кнопка	Функція	Коментар
1	ⓘ	УВІМК./ВИМК. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.

Сенсор на кнопка	Функція	Коментар
2	 Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
3	 STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
4	 Cook Assist	Увімкнення функції.
5	 Збільшення потужності	Увімкнення та вимкнення функції.
6	- Дисплей	Відображає функції, що працюють.
7	- Регульовальна шкала	Вибір ступеня нагрівання.
8	 Таймер / Автоматичний таймер / Таймер вимкнення	Налаштування функції та блокування/розблокування панелі керування.
9	 -	Налаштування параметрів.
10	OK -	Підтвердження налаштування.

3.3 Дисплей



- A) Зони нагрівання
- B) Таймер вимкнення
- C) індикатор Таймер
- D) Функція Блокування
- E) Функція STOP+GO

Зона нагрівання на дисплеї	Опис
	Зону нагрівання увімкнено. Вище: ступінь нагріву, нижче: таймер.
	Функція Підтримання страв теплими / STOP+GO працює.
	Збільшення потужності працює.

Зона нагрівання на дисплеї	Опис
	Збільшення потужності працює.
	Зона налаштування.
	На зоні нагрівання немає посуду.
	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
	OptiHeat Control. Зону нагрівання вимкнено. Розмір і кольори зони нагрівання показують залишкове тепло: • Велика червона — відбувається готування • Велика яскраво-червона — підтримання страви теплою • Мала яскраво-червона — усе ще гаряча • Мала біла — зона нагрівання холодна

3.4 Залишкове тепло



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека опіку
залишковим теплом!

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

Ця функція автоматично вимикає поверхню для готування у разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені.

- Увімкнувши поверхню для готування, ви не налаштували ступінь нагрівання.
- Ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Поверхня для готування вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або почистіть панель керування.
- Поверхня для готування занадто нагрілася (наприклад, після кипіння усієї води в каstrулі). Нехай зона нагрівання вистигне, перш ніж знову використовувати поверхню для готування.

- Якщо використовується непридатний посуд, засвітиться символ **?**, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання або не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час поверхня для готування вимикається. Див. нижче.

Співвідношення між ступенем нагрівання й часом функції.

- **1–3** – 6 годин
- **4–7** – 5 годин
- **8–9** – 4 години
- **10–14** – 1,5 години

4.3 Вибір мови

Щоб змінити мову, ввімкніть варильну поверхню за допомогою кнопки **1**, а потім торкніться кнопки **OK**. Виберіть меню мов за допомогою стрілок.

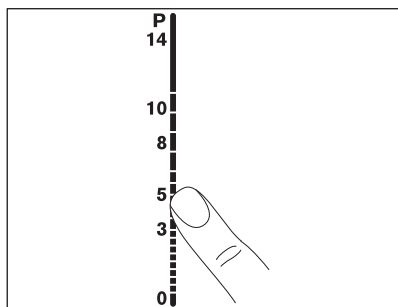
Торкніться **OK** для підтвердження. На дисплеї відображається список мов.

Торкніться **^** або **v**, щоб встановити мову. Торкніться **OK** для підтвердження.

4.4 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.



4.5 Використання зон нагрівання

Поставте посуд на хрест/квадрат, розташований на поверхні для готування. Посуд повинен повністю покривати хрест/квадрат зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

4.6 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



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

Щоб вимкнути функцію: торкніться



2. Зони нагрівання почнуть працювати окремо.

Якщо використовується лише одна зона нагрівання з пари, рекомендується задіяти задню зону нагрівання. Якщо використовується великий посуд, рекомендується розміщувати його ближче до задньої зони нагрівання.

4.7 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**.

Одразу торкніться належного ступеня нагрівання. На дисплеї відображається **A**.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.8 Збільшення 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 нагріву.



Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**. Засвітиться **P** у кільці засвітиться. Коли зона нагрівається, колір кільця змінюється.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.9 Функція Збільшення потужності зони нагрівання з двома кільцями

Функція вмикається для внутрішнього кільця, коли варильна поверхня визначає, що посуд менший за діаметр внутрішнього кільця. Функція вмикається для зовнішнього кільця, коли варильна поверхня визначає, що посуд більший за діаметр внутрішнього кільця.

4.10 Cook Assist

Ця функція дозволяє встановлювати один з трьох рівнів смаження, що визначає температуру посуду. Варильна поверхня автоматично підтримує зазначену температуру під час смаження. Цю функцію можна встановлювати для передньої лівої зони нагрівання приладу.

Символ	Рівень смаження	Рекомендована страва
	Низький рівень	Яйця

Символ	Рівень смаження	Рекомендована страва
	Середній рівень	Млинці
	Високий рівень	Стейк



ОБЕРЕЖНО!

Використовуйте ламінований посуд лише при низькому та середньому рівні готування з метою запобігання пошкодженню та перегріванню посуду.



Не використовуйте кришку при готуванні з функцією.

Щоб увімкнути функцію:

1. Поставте порожню сковорідку на передню ліву зону нагрівання.
2. Натисніть
3. Використайте $\wedge$ і $\vee$, щоб вибрати рівень смаження. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.
4. Зачекайте, поки прилад виявить посуд.
5. Через деякий час за допомогою $\wedge$ та $\vee$ можна вибрати функцію **Plancha Grillplate**.
6. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.
7. Зачекайте, доки посуд досягне температури обраного рівня смаження (інформація відображається на дисплеї).
8. Покладіть продукти на сковорідку.

Щоб вимкнути функцію:

1. Торкніться **0** передньої лівої зони нагрівання.
2. Для вимкнення функції використовуйте $\wedge$ та $\vee$.
3. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.

Щоб встановити температуру:

Якщо результати не відповідають вашим очікуванням, можна коригувати

температуру смаження. Варильна поверхня запам'ятовує коригування температури для наступного разу.

Щоб підвищити температуру:

торкніться . Загорається .

Щоб знизити температуру:

торкніться . Загорається .

Функція Plancha Grillplate

Ця функція дозволяє використовувати функцію Cook Assist разом із приладам Infinite Plancha від Electrolux або AEG. Функція поєднує дві ліві зони нагрівання для Cook Assist, і вони працюють як одна конфорка.



Для нагрівання великого посуду потрібно трохи більше часу. Функція нагріває Infinite Plancha приблизно 12 хвилин і показує, коли все готове.

4.11 Таймер

Передбачено 3 функції: Автоматичний таймер, Таймер вимкнення і Таймер.



Автоматичний таймер

Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання. Вона вмикається автоматично та загорається під налаштуванням встановленого ступеню нагріву конфорки на дисплеї.

Щоб скинути функцію: торкніться , щоб активувати Автоматичний таймер

. Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться OK для підтвердження.

Таймер вимкнення

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого працюватимуть зони нагрівання (для одного сеансу).

Щоб увімкнути функцію: торкніться , щоб активувати Таймер вимкнення

→. Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та

торкніться OK для підтвердження. За допомогою стрілочок встановіть час і торкніться OK для підтвердження. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал:

торкніться .



Таймер

Щоб активувати функцію, коли варильна поверхня вимкнена: увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Торкніться  один раз, щоб активувати Таймер .

Щоб активувати функцію, коли працює зона нагрівання: торкніться  тричі, щоб активувати Таймер .

Щоб вимкнути звуковий сигнал:

торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.12 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 . Загорається .

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.13 Блокування

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться  кілька разів, доки не відобразиться

функція блокування. Торкніться **OK** для підтвердження. Засвітіться . Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.14 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: вимкніть варильну поверхню за допомогою . Коли прилад вимикається, торкніться . На дисплеї відображається повідомлення про виконання функції.

Щоб вимкнути функцію: ввімкніть варильну поверхню за допомогою . Торкніться кнопки , а потім натисніть **OK**.

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: ввімкніть варильну поверхню за допомогою . Торкніться  і  одночасно. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

4.15 Вимкнення та увімкнення звукових сигналів

Увімкніть варильну поверхню.

Торкніться **OK** і налаштуйте меню звукових сигналів за допомогою

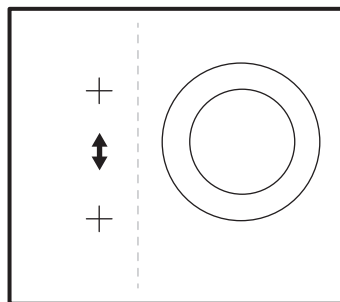
стрілок. Торкніться **OK** для підтвердження. Налаштуйте функцію за допомогою стрілок. Торкніться **OK** для підтвердження.

Коли цю функцію активовано, ви чуєте звукові сигнали лише, коли:

- ви торкаєтесь 
- Таймер вимикається
- Таймер вимкнення вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

4.16 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.



5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Кухонний 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.

Кухонний 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 більш товстим 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 Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розогрівання продуктів.

5.4 Öko Timer (Таймер Еко)

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

5.5 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 у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримання готових страв теплими.	відповідно до потреби	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплення 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 $\frac{1}{4}$ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикаделек, сарделек, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	відповідно до потреби	Через половину заданого часу переверніть.
12 - 13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
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.		

5.6 Поради щодо використання функції Cook Assist

Щоб забезпечити найкращі результати для функції:

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібно прогрівання посуду вручну).

- Користуйтеся посудом з нержавіючої сталі з багат шаровим дном.
- Не використовуйте посуд з тисненням посередині дна.

Приклади готування для функції

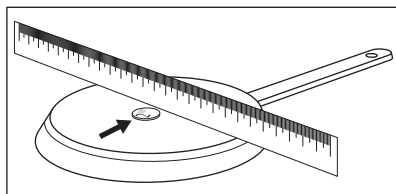
Дані в таблиці показують приклади страв для кожного рівня смаження. Кількість, товщина, якість та температура (напр., заморожені)

продуктів впливає на правильний рівень смаження. Оберіть рівень смаження та налаштування, які найкраще відповідають посуду та вашим звичкам щодо готування.

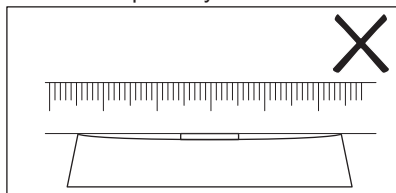
Рівень смаження	Рекомендована страва	Використовуйте для приготування
	Яйця	Яєчні, омлету, французьких тостів, філе риби, овочів
	Млинці	Млинців, рибних паличок, заморожених страв, страв у паніровці, стейку середнього ступеня просмажування
	Стейки	Стейки з кров'ю



Час нагрівання для різних розмірів посуду різний. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.



a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



b. Якщо вам не вдалося цього зробити, такий посуд можна використовувати.



5.7 Правильні сковороди для функції Cook Assist

Використовуйте каструлі лише із плоским дном. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

1. Переверніть жаровню догори дном.
2. Покладіть рушник на дно жаровні.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою та дном каструлі.

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 шкребок 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 м'якого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з м'яким засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Що робити, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
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. Скористайтесь схемою електричних з'єднань.
	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	Функція STOP+GO працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Індикатор залишкового тепла не змінює колір.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівня налаштування температури.	Функція Керування потужністю активна.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якнайдалше від панелі керування.
Підсвічування увімкнено, проте контрастність дисплея занадто низька.	На дисплеї стоїть нагрітий посуд.	Перемістіть об'єкт. Зачекайте, доки варильна поверхня охолоне. Якщо якість зображення не покращиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається II і текст.	Автоматичне вимкнення працює.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію Пристрій захисту від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається ?.	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічна інформація».
	Посуд не закриває квадрат/перехрестя.	Квадрат/перехрестя має бути повністю закритим.
На дисплеї відображається E і цифра.	Помилка функціонування варильної панелі.	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.
На дисплеї відображається напис E4.	Сталася помилка функціонування варильної панелі, оскільки в посуді википіла вся вода. Працює функція Автоматичне вимкнення і захист від перегріву 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 даній 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 буквенний 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

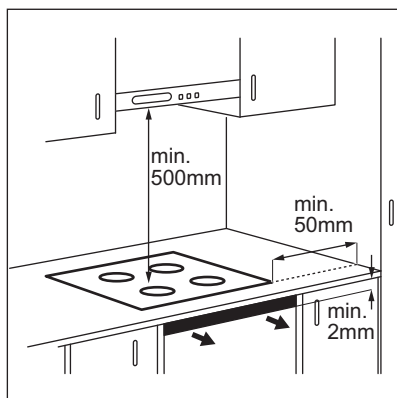
Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний
номер

8.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після

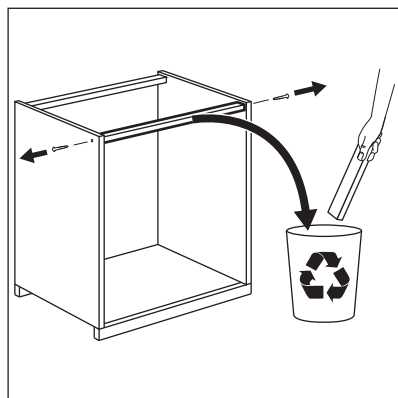
8.4 Складання

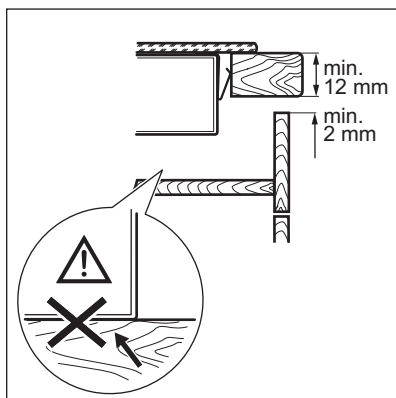
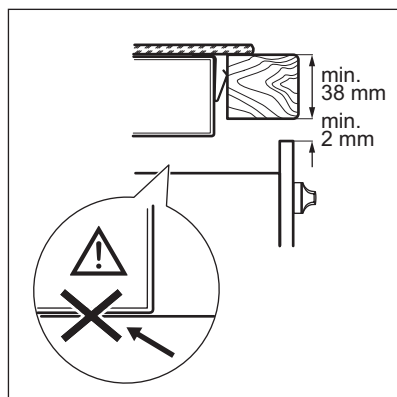
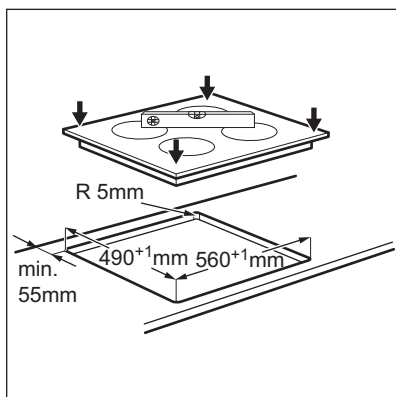
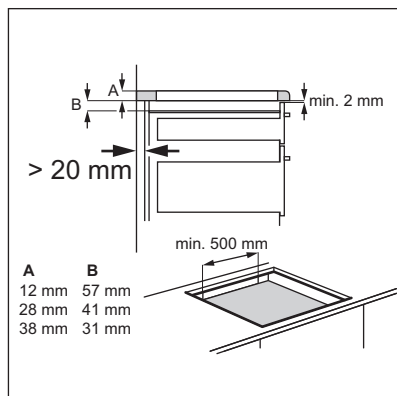
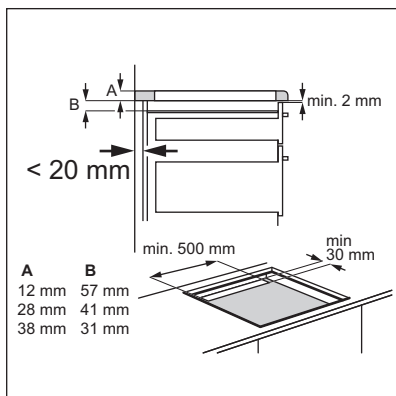


правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

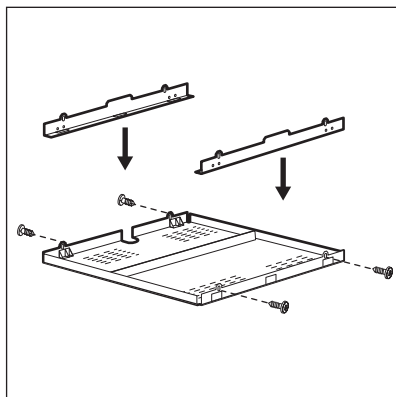
8.3 3'єднувальний кабель

- Прилад оснащено електричним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте спеціальний кабель (тип H05BB-F, макс. температура 90 °C; або вище). Звертайтеся до місцевого сервісного центру.





8.5 Захисний короб



Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), простір попереду 2 мм для притоку повітря та захисна підлога безпосередньо під варильною поверхнею не потрібні. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.



Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель ЕНО96832FG
Тип 58 GAD C4 AU
Індукція 7.4 кВт
Сер. номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 239 00
220–240 В 50–60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт



9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	Функція додаткової потужності (В т)	Функція додаткової потужності макс. тривалість (хв.)	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

Потужність зони 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, більший за діаметр, указаний у таблиці.

10. 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



867301692-A-192014

