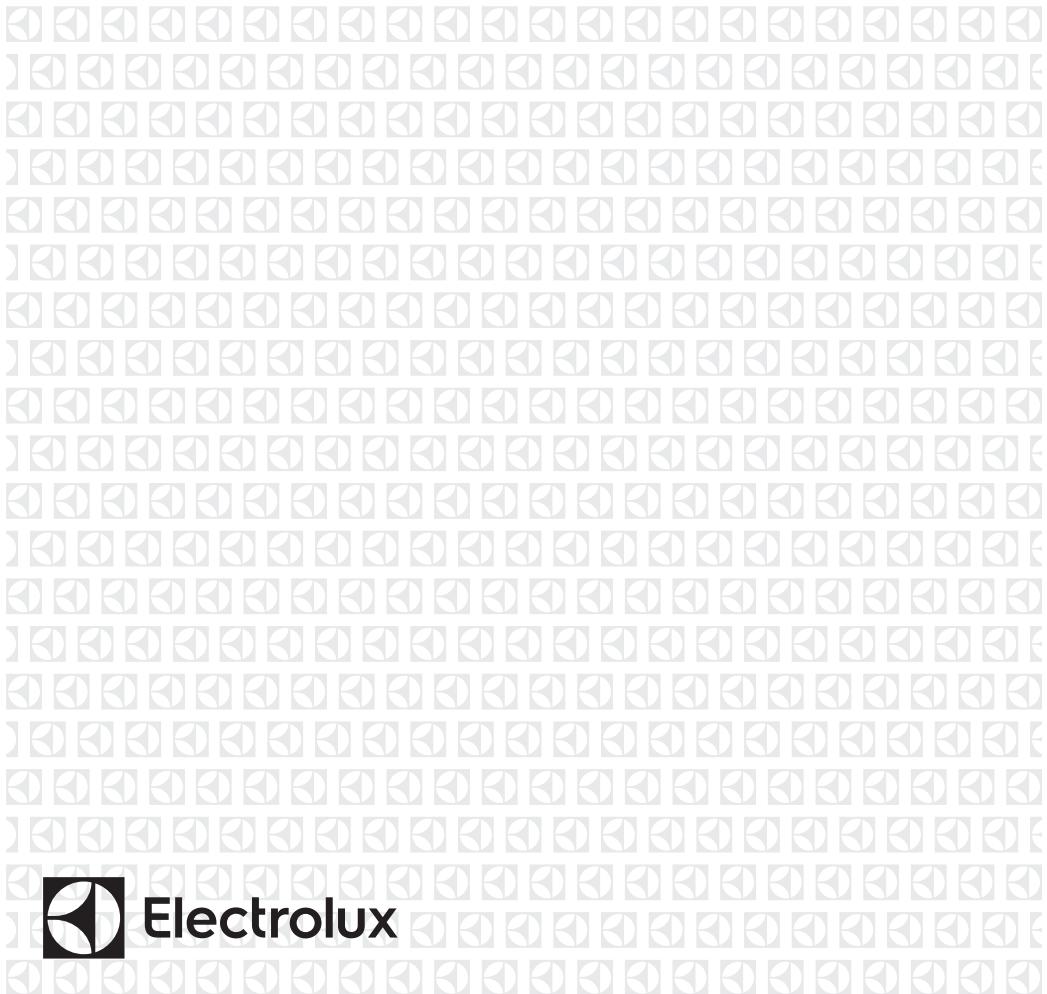




KK	Пісіру алаңы
RU	Варочная панель
UK	Варильна поверхня

Қолдану туралы нұсқаулары	2
Инструкция по эксплуатации	23
Інструкція	46



Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	2
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ОРНАТУ.....	7
4. БҮЙІМ СИПАТТАМАСЫ.....	9
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	11
6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	15
7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	18
8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	18
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	21
10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	21

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойы көсіби 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 келесін қараңыз:



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:

www.electrolux.com/webselfservice



Сізге барынша жақызы қызмет көрсету үшін өнімізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыныңға 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. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде

орын алған жарақат немесе зақымдарға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- 3 және 8 жас арасындағы балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстau керек.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстau керек.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат берменіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол сұып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақыннатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындауда керек.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.

- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кіріктірілген корпусқа орнатпай тұрып қолданбаңыз.
- Құрылғыны бumen 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 және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы

көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бұлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бұлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сактаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеге аяқ киім киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітешіз.
- Құрылғының астынғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Өр құрылғының астынғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқыннатқыша зақым келтіруі немесе салқыннату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астынғы жағы мен тартпада сақталған заттардың

арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.

- Құрылғының астынғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электртоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне үшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыру керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге түйіктау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асыраймай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының дұрыс орнатылғаныңа көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпана өте ысытып жіберу мүмкін.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол берменіз.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымды тартылуудан босататын қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жағын тұрган розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз.

- Көп тармақты адаптер мен үзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмей үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін біздің үекілетті қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрган және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсyz алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін фана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрганына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым корек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желінің қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырығыштарды (ұстактыштан алынған бұрандалы сақтандырығыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырығында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Алғаш пайдалану алдында барлық орамдарын, жапсырмалары мен қорғағыш таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тек үйде фана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпенеңіз.

- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрган құрылғыны назардан тыс қалдыраңыз.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Ұйдыс анықтағышқа сенбеніз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе көстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кету мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрган құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының 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 тұрган кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.
- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қызыдырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамак 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.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бұлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ұйдыс қоймаңыз.

- Үйстүк табаның қақпағын пештің үстіңдік әйнек бетіне қоймаңыз.
- Үйдісты ішіндегі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жүкілтүр 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 Құту менен тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.
- Техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қаранды.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық сипаттама тақттайшасынан келесі деректерді жазыңыз. Техникалық ақпарат тақттайшасы пештің астында жағында орналасқан.

Сериялық
нөмірі

- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шуберекпен тазаланыңыз. Тек бейтарада тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрлі жекелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін үекілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

2.6 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

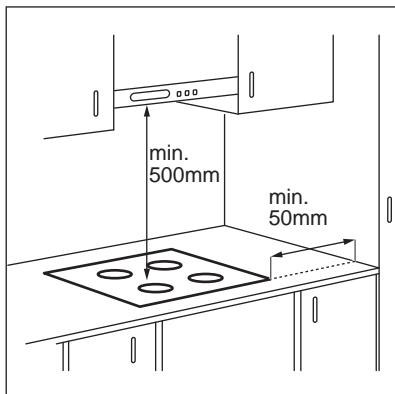
3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырылғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

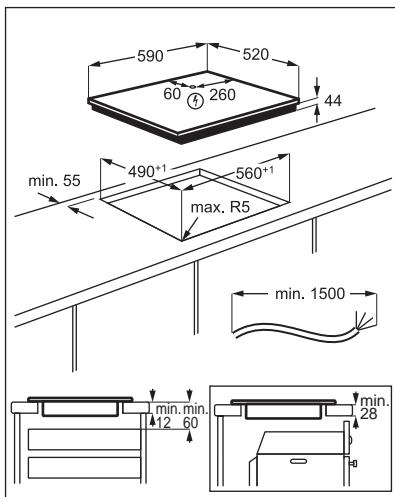
3.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F, 90 °C немесе одан жоғары температурага тәзімді. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

3.4 Құрастыру

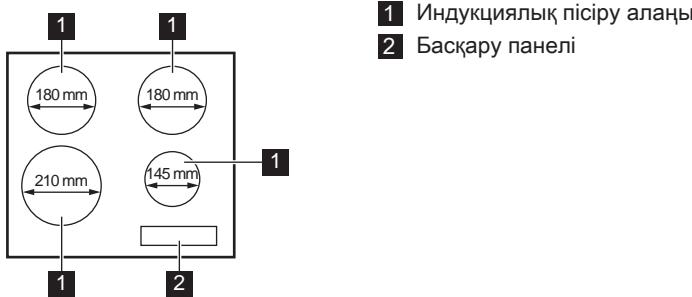


Құрылғы тартпанаң үстіне орнатылса, пештің желдектіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылтытуы мүмкін.

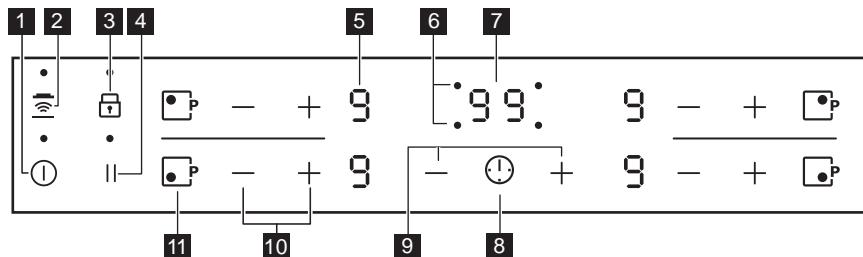


4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



4.2 Басқару панелінің көрінісі



Кұрылғыны іске қосу үшін сенсорлық әрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмысын жасайтынын көрсетеді.

Сенсо рлық әріс	Функция	Түсіндірме
1	① ҚОСУ/СӨНДІРУ	Пештің үстін қосуға және сөндіргуге арналған.
2	Wi-Fi Hob²Hood	Функцияны қолмен басқару режимін іске қосуға және сөндіргуге арналған.
3	锁	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
4	Үзіліс	Функцияны іске қосады және сөндіреді.
5	- Қыздыру параметрінің бейнебеті	Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.
6	- Пісіру алаңдарының индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.

Сенсо рлық еріс	Функция	Түсіндірме
7	-	Таймер бейнебеті Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
8	⌚ -	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
9	+ / —	Уақытты көбейтуғе немесе азайтуға арналған.
10	+ / —	Қызыу параметрін орнатуға арналған.
11	● P	Функцияны қосуға арналған.

4.3 Қызыу параметрінің бейнебеттері

Дисплей	Сипаттама
0	Пісіру алаңы сөндірүлі.
1 - 9 / 2 - 8	Пісіру алаңы жұмыс істейді. Нұкте қыздыры дәңгейінің жартысы бойынша өзгеруді білдіреді.
u	Үзіліс жұмыс істейді.
A	Автоматты түрде қыздыры жұмыс істейді.
P	PowerBoost жұмыс істейді.
E + сан	Ақаулық орын алды.
E / E / -	OptiHeat Control (3 қадамды Қалдық қызыу индикаторы) : пісіруді жалғастыру / жылды ұсташа / қалдық қызыу.
L	Құлыш / Бала қауіпсіздігінің құралы жұмыс істейді.
F	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не мұлдем ыдыс қойылмаған.
-	Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді.

4.4 OptiHeat Control (3 қадамды Қалдық қызу индикаторы)



ЕСКЕРТУ!

/ / Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.
Индикаторлар қазір пайдаланылып тұрған пісіру алаңдарының қалдық қызыуын көрсетеді.
Қолданылмай тұрган көршілес орналасқан пісіру алаңдарының да индикаторлары жануы мүмкін.

Индукциялық пісіру алаңдары тағам пісіру үшін қажет қызуды ыдыстың табанына тұра жібереді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің керамика бетін қыздырады.

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін ① белгісін 1 секунд түртіңіз.

5.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін келесі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңдары сөндірүлі болса,
- пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе тегіліп 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, көстрелдің ішіндегі сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта қолдану алдында пісіру алаңын салқындастыңыз.
- егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. белгісін жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

- пісіру алаңын сөндірмесеніз немесе қызу параметрін өзгертпесеніз.

Шамалы уақыттан кейін жанады да, пеш жұмысын тоқтатады.

Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:

Қызу параметрі	Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді:
<input type="checkbox"/> 1 - 2	6 сағаттан кейін
3 - 4	5 сағаттан кейін
5	4 сағаттан кейін
6 - 9	1,5 сағаттан кейін

5.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін + белгісін түртіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін — белгісін түртіңіз. Пісіру алаңын сөндіру үшін + және — белгісін бір уақытта басыңыз.

5.4 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 сұық болуы керек.

Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыныз келсе: түймешігін басыңыз (жанады). Дереу түймешігін тұртқіз (жанады). Дұрыс қызу параметрі жанғанша, — тетігін дереу басыңыз. 3 секундан кейін жанады.

Функцияны сөндіру үшін: — түймешігін басыңыз.

5.5 PowerBoost

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарын көп құат береді. Функция шекті уақыт арапалғында индукциялық пісіру алаңдары үшін ғана іске қосылуы мүмкін. Осы уақыт өткеннен кейін, индукциялық пісіру алаңы автоматты тұрдегі ең үлкен қыздыру параметріне қойылады.



"Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.

Функцияны пісіру алаңы үшін іске қосу: белгішесін басыңыз. белгішесі жанады.

Функцияны сөндіру үшін: немесе — түймешігін басыңыз.

5.6 Таймер

Таймерді кері санау

Бұл функцияны қолданып пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Алдымен пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

Пісіру алаңын орнату үшін: түймешігін қажетті пісіру алаңының

индикаторы жанғанша қайта-қайта басыңыз.

Функцияны іске қосу немесе

уақытты өзгерту үшін: таймердің + немесе — түймешігін басып уақытты (00 - 99 минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.

Қалған уақытты қаралу үшін: пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

Функцияны сөндіру үшін:

пісіру алаңын арқылы орнатыңыз және — белгішесін басыңыз. Қалған уақыт 00-ге кері санайды. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, 00 жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:

түймешігін басыңыз.

Минут операторы

Бұл функцияны пісіру алаңдары жұмыс істемей, пеш іске қосылып тұрғанда **Минут операторы** ретінде қолдануға болады. Бейнебетте қыздыру параметрі көрсетіледі .

Функцияны қосу үшін: түймешігін басыңыз. Уақытты орнату үшін таймердің + немесе — түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, 00 жыпылықтайды.

Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:

түймешігін басыңыз.

Функцияны сөндіру үшін:

түймешігін, содан кейін — түймешігін тұртқіз. Қалған уақыт 00-ге дейін кері саналады



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

5.7 Үзіліс

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

Функция жұмыс істеп түрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бүфатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны іске қосу үшін || түмешігін басыңыз.

жанады. Қызу параметрі 1 қалпына қойылады.

Функцияны сөндіру үшін || түртіңіз. Алдыңғы қызу параметрлері қосылады.

5.8 Құлыш

Басқару панелін пісіру алаңдары жұмыс істеп түрғанда бүфаттауға болады. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.

Функцияны қосу үшін: белгісін басыңыз. белгісін 4 секунд жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

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



Пешті сөндірген кезде, осы функция да сөнеді.

5.9 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция пештінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

Функцияны қосу үшін: пештін үстін көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз. белгісін 4 секунд басыңыз. жанады. Пешті көмегімен сөндіріңіз.

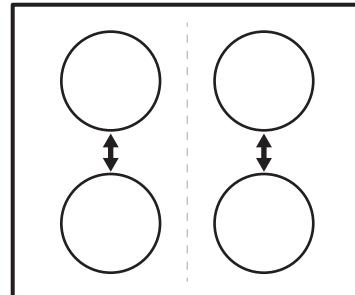
Функцияны сөндіру үшін: пештін үстін көмегімен қосыңыз. Қызу

параметрін орнатпаңыз. белгісін 4 секунд басыңыз. жанады. Пешті көмегімен сөндіріңіз.

Функцияны бір пісіру уақыты үшін ғана болдырмау үшін: пештін үстін көмегімен қосыңыз. жанады. белгісін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Пештін үстін іске қосуға болады. Пешті көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

5.10 Құатты басқару

- 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.



5.11 Hob²Hood

Бұл пештің үстін арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын заманауи

автоматты функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуді де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пеш үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ пешті желдеткіш арқылы қолмен де басқара аласыз.



Иіс тартқыш құралдардың көпшілігі жеткізілген кезде қашықтан басқарылатын жүйелері ажыратылып тұрады. Оны функцияны пайдаланар алдында қосыныз. Қосымша ақпаратты ііс тартқыш құралды пайдаланушының нұрсаулығын қараңыз.

Функцияны автоматты түрде қосу
Функцияны автоматты түрде іске қосу үшін автоматты режимді Н1 – Н6 аралығына орнатыңыз. Пеш бастапқыда Н5 қалпына қойылған. Пешті қосқан сайын ііс тарту құрылғысы жұмыс істейді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде таңын, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

Автоматты режимдер

	Автома тты шам	Қайнат у ¹⁾	Қуыр у ²⁾
Н0 режимі	Сөндіру	Сөндіру	Сөндіру
Н1 режимі	Қосу	Сөндіру	Сөндіру
Н2 режим і 3)	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 1
Н3 режимі	Қосу	Сөндіру	Желдет кіштің жылдам дығы 1

	Автома тты шам	Қайнат у ¹⁾	Қуыр у ²⁾
Н4 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 1
Н5 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 2
Н6 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 2	Желдет кіштің жылдам дығы 3

1) Пеш қайнау үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.

2) Пеш қуыру үдерісін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.

3) Бұл режим желдеткіш пен шамды температурага байланыссыз іске қосады.

Автоматты режимді өзгерту

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. ① белгішесін 3 секунд басыңыз. Дисплей жанады да, сөнеді
3. ② белгішесін 3 секунд басыңыз.
4. ③ түймешігін бірнеше рет ④ жанғанша түртіңіз.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің + тетігін басыңыз.



Ііс тартқыш құралды осы құралдың басқару панелі арқылы тұра іске қосу үшін функцияның автоматты режимін сөндіріңіз.



Тағам пісіруді аяқтап, пешті сөндіргеннен кейін де ііс тартқыш құралдың жедеткіші бірақ уақыт жұмыс істеп тұрады. Осы уақыттан кейін жүйе жедеткішті автоматты түрде сөндіреді де, жедеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ іске қосып қоюдан сақтандырады.

Жедеткіштің жылдамдығын қолмен басқару

Сондай-ақ, функцияны қолмен басқаруға болады. Ол үшін пешті іске қосқаннан кейін түймешігін басыңыз. Бұл функцияның автоматты режимін сөндіріп, жедеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді. тетігін басқанда, жедеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Жылдамдық

6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қарашыз.

6.1 Ұйдыс-аяқ



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



Индукциялық пісіру алаңдарын сай келетін ұйдыспен бірге пайдаланыңыз.

Ұйдыс-аяқтың материалы

- жарамды:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабабтан тұратын ұйдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- жарамсыз:** алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

қарқыны ең жоғарғы деңгейге жеткенде түймешігін қайта бассаңыз, жедеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, тартқыш құрылғының жедеткіші сөнеді. Жедеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып жедеткіштің қайта бастау үшін түймешігін басыңыз.



Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін, пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

Шамды қосу

Пешті іске қосқан сайын шам өздігінен жанатын ету үшін пештің параметрін орнатуға болады. Бұл үшін автоматты режимді Н1 – Н6 аралығына қойыңыз.



Пешті сөндіргеннен кейін 2 минут өткенде тартқыш құрылғының үстіндегі шам сөнеді.

Ұйдыс индукция пешіне сай келеді, егер:

- жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңындағы су өте жылдам қайнап кетсе.
- ұйдыстың түбіне магнитке жабысса.



Ұйдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс. Пештің үстінен қойылатын ұйдыс табанының құрғақ және таза екенін тексеру керек.

Ұйдыстардың өлшемдері

Индукциялық пісіру алаңдары, ұйдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

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



"Техникалық сипаттама"
тарауын қараңыз.

6.2 Жұмыс барысындағы шуыл

Егер мынаны естісөніз:

- сыйырлаған дыбыс: ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен)
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты ете жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен)
- ызындау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырысыз.
- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызындау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.

Шұылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді.

6.3 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тұра байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын күт мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретіндеғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
<input type="checkbox"/> - 1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажет болған жағдай да	Ыдыстың қақпағын жабыңыз.
1 - 2.	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра арапастырыңыз.
1 - 2.	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек.
2. - 3.	Күріш және сұтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сұт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде арапастырыңыз.
3. - 4.	Бұға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.
4. - 5.	Бұға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі $\frac{1}{4}$ л су пайдаланыңыз.
4. - 5.	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.

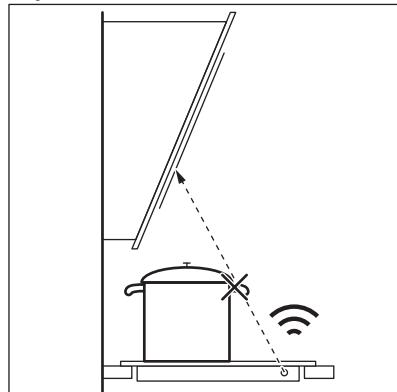
Қызыу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
5. - 7	Балпен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоль, шүкік, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажет болған жағдай да	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қон ет, бифштекстер.	5 - 15	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		
<input checked="" type="checkbox"/> P	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. PowerBoost қосылады.		

6.4 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңес

Пешті мына функциямен бірге пайдаланғанда:

- Тартқыш құрылғы панелін тұра түсетін күннен қорғаңыз.
- Тартқыш құрылғы панеліне галоген жарығын түсірмейңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретке қараңыз.

Суреттегі пеш мысал ретінде ғана берілген.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы түрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің тартқыш құрылғылары

Осы функцияда жұмыс істейтін пештің тартқыш құрылғыларының кең ауқымын біздің пайдаланушыға арналған веб-сайтымыздан таба аласыз. Осы функцияда жұмыс істейтін Electrolux пешінің тартқыш құрылғыларында белгісі болуы керек.

7. КҮТУ МЕНЕҢ ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қаралызы.

7.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің үстінен түскен сываттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетінен арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

7.2 Пештің үстін тазалау

- Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жүқалтыр, қант және қантты

бар тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіру мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз.

Қыргышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- Пештің үсті жеткілікті түрде сұыған көзде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Жылтышыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке сұы қосылған су ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қаралызы.

8.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ұықтимал себебі	Шешімі
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Пештің электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылымсызбасын қайта қаралызы.
	Сақтандырыш жаңып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырыш қайта жаңып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
	Қызу параметрі 10 секунд қойылмай тұрса.	Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.

Ақаулық	Ұқытмал себебі	Шешімі
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	Үзіліс жұмыс істейді.	"Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Пеш сенген 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 жылу индикаторы жанбай түр.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар.	Егер алаң қызу үшін едәүір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Hob²Hood жұмыс іstemей түр.	Басқару панелін жауып қойыңыз.	Басқару панеліндегі затты алыңыз.
	Сигналға бөгет жасайтын ете биік ыдысты пайдаландыңыз.	Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру алаңын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз.
Автоматты түрде қыздыру жұмыс іstemейді.	Алаң ыстық.	Алаңды әбден салқындастып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару жұмыс істейді.	"Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.

Ақаулық	Ұытимал себебі	Шешімі
<input type="checkbox"/> жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып жұмыс істейді.	"Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
<input type="checkbox"/> жанады.	Алаңда ешбір ыдыс жоқ.	Алаңға ыдыс қойыңыз.
	Ыдыс сай келмейді.	Жарамды ыдысты пайдаланыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тармағын қараңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі алаң үшін тым кішкене.	Өлшемі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз. "Техникалық сипаттама" тарауын қараңыз.
<input type="checkbox"/> және сан жанады.	Пеште ақау бар.	Пешті сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер <input type="checkbox"/> қайта жанса, пешті тоқ көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін пешті қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Үздіксіз сигнал естілуі мүмкін.	Электр қосылымы дұрыс емес.	Пешті электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электршіге хабарласып, қалай орнатылғанын тексеріңіз.

8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

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

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

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгісі IPEV644RBC
Түрі 61 В4А 00 АА
Индукция 7.35 кВт
Сер.№
ELECTROLUX

Өнім нөмірі (PNC) 949 492 364 00
220 - 240 В / 400 В 2N 50 - 60 Гц
Рұмыныяда жасалған
7.35 кВт


9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

Пісіру алаңы	Номинальдық куат (ең жоғары қызы параметрі) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost ең көп ұзақтық [мин]	Ұдыстың диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ	2300	3700	10	125 - 210
Артқы сол жақ	1800	2800	10	145 - 180
Алдыңғы оң жақ	1400	2500	4	125 - 145
Артқы оң жақ	1800	2800	10	145 - 180

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

Жақсы пісіру нәтижелеріне жету үшін диаметрі кестеде көрсетілгеннен үлкен емес ұдысты қолданыңыз.

10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

10.1 EU 66/2014 стандартына сай берілген өнім туралы ақпарат тек ЕО нарығы үшін жарамды

Үлгіні идентификаторы	IPEV644RBC	
Пеш үстінің түрі	Кіріктірілген пеш	
Пісіру алаңдарының саны	4	
Қыздыру технологиясы	Индукция	
Дөңгелек пісіру алаңдарының диаметрі (Ø)	Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Алдыңғы оң жақ Артқы оң жақ	21,0 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см

Әр пісіру алаңының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Алдыңғы он жақ Артқы он жақ	178,4 Вт-сағ / кг 184,9 Вт-сағ / кг 183,2 Вт-сағ / кг 184,9 Вт-сағ / кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		182,9 Вт-сағ / кг

EN 60350-2 - Тағам пісіретін түрмистық электр құрылғылары - 2-бөлім: Пештің үсті - Жұмыс тиімділігін елшеу тәсілдері

10.2 Қуатты үнемдеу

Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ыстытыңыз.

- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын іске алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тұра ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстай немесе жібіту үшін қалдық қызыуды пайдаланыңыз.

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өндеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өндеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдықын қайта өндеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиын

кеңтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесінізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды түрмистық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өндеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар алтанаң реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 84512345 сериялық нөмірі өнім 2018 жылдың қырық бесінші алтасында өндірілгенін белдіреді.

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті үйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскөу/Москва, тел.: 8-800-200-3589

Румыния жасалған

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	24
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
3. УСТАНОВКА.....	29
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	31
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	37
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	40
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	43
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	44

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

ⓘ Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. АСВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженным и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- 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 детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.

- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке,

- может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор 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).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.

- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выkipать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов

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

2.4 Уход и очистка

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

абразивные губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

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

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

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

Серийный номер

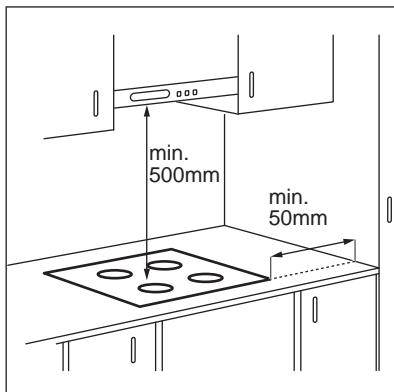
3.2 Встраиваемые варочные панели

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

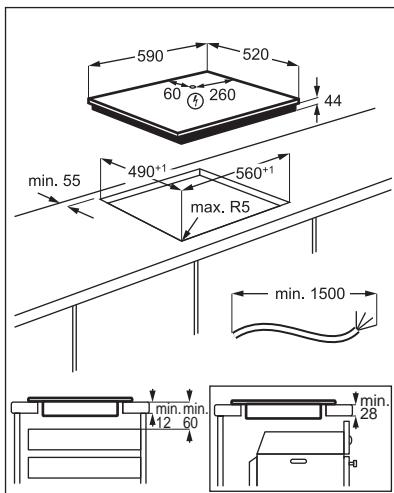
3.3 Сетевой шнур

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

3.4 Сборка

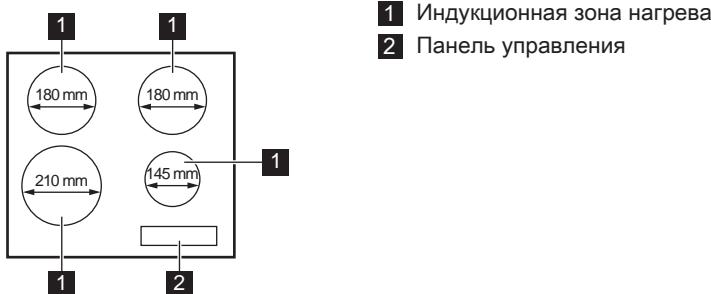


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

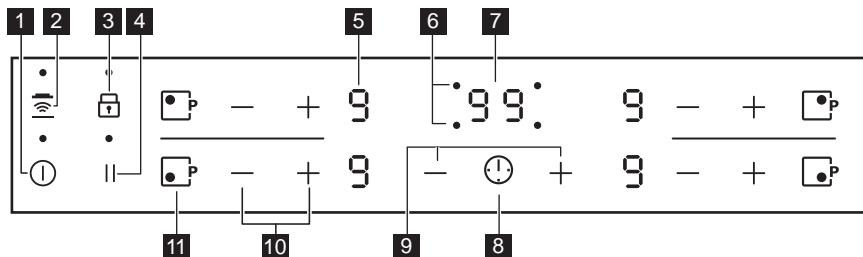


4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



4.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1 ①	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
3	Блокировка / Система защиты от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
4	Пауза	Включение и выключение функции.
5 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.

Сен- сор- ное поле	Описание	Комментарий
6	- Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	- Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8	! -	Выбор конфорки
9	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
10	+ / -	Установка мощности нагрева.
11	 PowerBoost	Включение функции.

4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
 -  /  - 	Конфорка работает. Точка обозначает изменение уровня нагрева на 1/2.
	Работает Пауза.
	Работает Автоматический нагрев.
	Работает PowerBoost.
 + число.	Возникла неисправность.
 /  / 	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокировка /Система защиты от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Работает Автоматическое отключение.

4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.
Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ①, чтобы включить или выключить варочную панель.

5.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остить.

- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Значение мощности нагрева

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

5.4 Автоматический нагрев

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



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь (высветится). Сразу же коснитесь (высветится). Сразу же коснитесь , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь .

5.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.



См. Главу «Технические данные».

Для включения функции для выбранной конфорки: коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь или .

5.6 Таймер

Таймер обратного отсчета

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

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

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

Включение функции или изменение текущего времени: коснитесь или таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

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

Чтобы выключить эту функцию: выберите конфорку с и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.



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

Отключение звука: коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **Таймер**, когда варочная поверхность включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

Для включения этой функции: коснитесь Коснитесь или таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь , а затем коснитесь .

Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00.

-  Данная функция не влияет на работу конфорок.

5.7 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

 Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции коснитесь  . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

5.8 Блокировка

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

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:

коснитесь  . На 4 секунды появится  . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь  . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

-  При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.9 Система защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Для включения этой функции:

Включите варочную поверхность при

помощи  . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Загорится  . Выключите варочную поверхность при помощи .

Чтобы выключить эту функцию: Включите варочную поверхность при помощи  . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Загорится  . Выключите варочную поверхность при помощи .

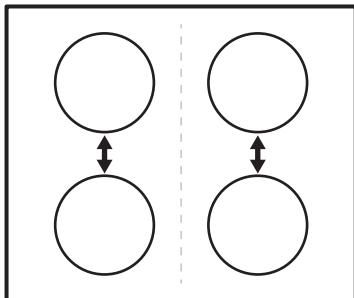
Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную поверхность при помощи .

Загорится  . Коснитесь и удерживайте  четыре секунды.

Выберите мощность нагрева в течение 10 секунд. Варочной поверхностью можно пользоваться. После выключения варочной поверхности при помощи  данная функция включается снова.

5.10 Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной поверхности. 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.



5.11 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность со специальной вытяжкой. Как варочная поверхность, так и вытяжка поддерживают канал инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной поверхности. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.



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

Автоматическая работа функции
Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «H1» до «H6». По умолчанию на варочной поверхности выбирается режим «H5». При каждом использовании варочной поверхности вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Авто- матиче- сская под- светка	Кипе- ние ¹⁾	Жар- ка ²⁾
Режим H0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим H1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим H2 ³⁾	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	1-я ско- рость венти- лятора
Режим H3	Вкл	Выкл	1-я ско- рость венти- лятора
Режим H4	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	1-я ско- рость венти- лятора
Режим H5	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	2-я ско- рость венти- лятора
Режим H6	Вкл	2-я ско- рость венти- лятора	3-я ско- рость венти- лятора

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

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

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

Смена автоматического режима

- Выключите прибор.
- Коснитесь и удерживайте ① в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.

3. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится .
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.



Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.



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

Ручной выбор скорости вентилятора

Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого коснитесь , когда варочная поверхность включена. Это действие выключает автоматическую работу

функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



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

Включение подсветки

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



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

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



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



Устанавливайте на зоны нагрева только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).

- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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



- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.

Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер dna посуды.

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



См. «Технические данные».

6.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

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

мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

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

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

6.3 Примеры использования варочной поверхности

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



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
□ - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2.	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.

Уровень на- грева	Назначение:	Время (мин)	Советы
3. - 4.	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4. - 5.	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. $\frac{1}{4}$ л воды на 750 г картофеля.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по го- товно- сти	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<input checked="" type="checkbox"/> P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

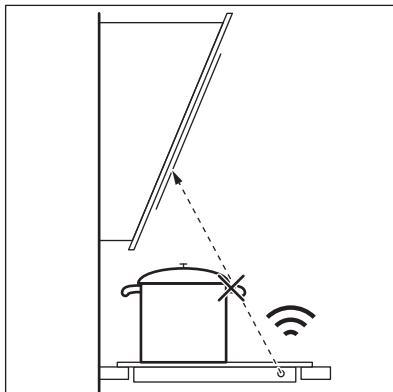
6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob2Hood

При использовании варочной поверхности с данной функцией:

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

См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.





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

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

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

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную поверхность 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 поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной поверхности

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

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности.

Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключеная варочная поверхность выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не работает Hob²Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Загорается  .	Работает Система защиты от детей или Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».
Загорается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр dna посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сыщен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

8.2 Если решение найти не удается...

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

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель IPEV644RBC
Тип 61 В4А 00 АА
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 492 364 00
220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц

Сделано в Румынии

7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

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

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

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

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели	IPEV644RBC		
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель		
Число конфорок	4		
Технология нагрева	Индукция		
Диаметр круглых конфорок (\emptyset)	Передняя левая	21 см	
	Задняя левая	18 см	
	Передняя правая	14,5 см	
	Задняя правая	18 см	
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	178,4 Вт·ч/кг	
	Задняя левая	184,9 Вт·ч/кг	
	Передняя правая	183,2 Вт·ч/кг	
	Задняя правая	184,9 Вт·ч/кг	
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	182,9 Вт·ч/кг		

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

10.2 Экономия электроэнергии

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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

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

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Румынии

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	46
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	49
3. УСТАНОВКА.....	52
4. ОПИС ВИРОБУ.....	53
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	55
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	59
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	62
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	62
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	65
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	65

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



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.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколошнього 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 травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальні правила безпеки

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання.

Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Не використовуйте для керуванням пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- НІКОЛИ не намагайтесь загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накройте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- ОБЕРЕЖНО! Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтесь приладом, доки його не буде встановлено у будовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтесь на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого

сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи.
Робити це самостійно небезпечно.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може привести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей прилад повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрази за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтесь вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтесь, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтесь в тому, що параметри на табличці з технічними

- даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть привести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтесь належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтесь в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтесь, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнійте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізоляючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з

патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізоляючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізоляючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтесь 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 кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може близкати.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та опіків

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

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

2.6 Утилізація**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

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

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

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

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

Серійний
номер

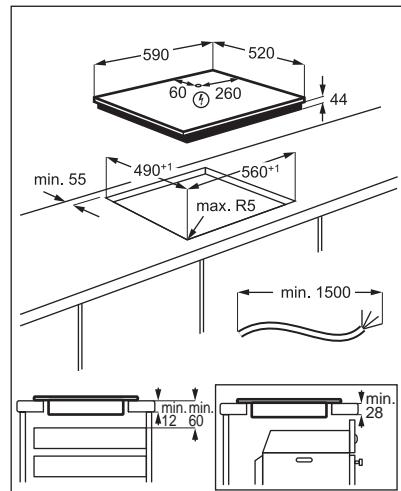
3.2 Вбудовані варильні поверхні

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

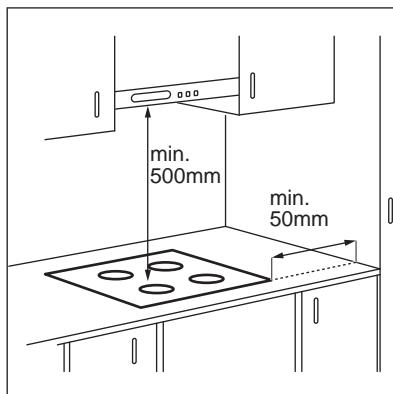
3.3 З'єднувальний кабель

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

3.4 Складання

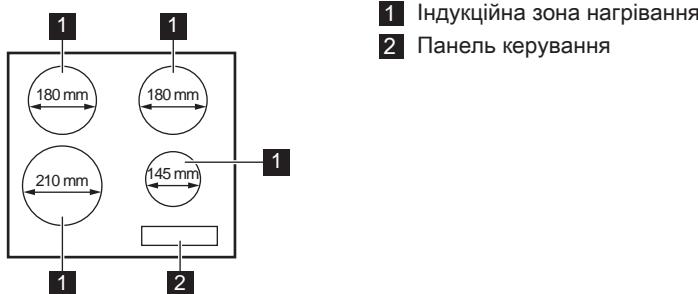


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

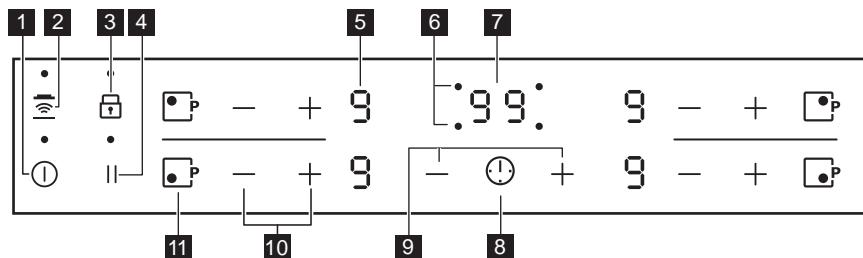


4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні



4.2 Структура панелі керування



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

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	① ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Wi-Fi Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	🔒 Блокування / Захист духової шафи від дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
4	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
5	- Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	- Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
7	- Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	()	Вибір зони нагрівання.
9	+ / -	Збільшення або зменшення тривалості.
10	+ / -	Установлення ступеня нагрівання.
11	P	Увімкнення функції.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює. Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.
	Працює Пауза.
	Працює Автоматичне нагрівання.
	Працює PowerBoost.
+ цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готовування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування /Захист духової шафи від дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимкнення.

4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
 / Небезпека
 опіку залишковим теплом!
 Індикатори показують
 рівень залишкового тепла
 для зон нагрівання, які
 використовуються в даний
 момент. Індикатори можуть
 також з'являтися для
 сусідніх зон нагрівання,
 навіть якщо ви їх не
 використовуєте.

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
 Див. розділ з інформацією
 щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

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

5.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтесь, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд. Починає світитися символ

, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

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

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
<input type="checkbox"/> 1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5.3 Ступінь нагріву

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

5.4 Автоматичне нагрівання

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



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться

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

Щоб вимкнути функцію, торкніться

5.5 PowerBoost

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



Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться

Загортається .

Щоб вимкнути функцію, торкніться або

5.6 Таймер

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

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

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

Щоб увімкнути функцію або змінити час: торкніться або таймера,

щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплей відобразиться час, що залишився.

Вимкнення функції: встановіть зону нагрівання за допомогою і

торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



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

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер** коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплей відображається ступінь нагрівання .

Для активації функції: торкніться .

Щоб встановити час, торкніться або на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Вимкнення функції: торкніться ①, а потім —. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

5.7 Пауза

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

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

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Доторкніться до ||, щоб увімкнути функцію.

②. Ступінь нагріву знижується до 1. Щоб вимкнути функцію, торкніться ||. Загортається попередній ступінь нагрівання.

5.8 Блокування

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться ②. ③ загортається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться ②. Загортається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.9 Захист духової шафи від дітей

Ця функція запобігає випадковому вимиканню варильної поверхні.

Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте ④ протягом 4 секунд. Загортається ⑤. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

Вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте ④ протягом 4 секунд. Загортається ⑤. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

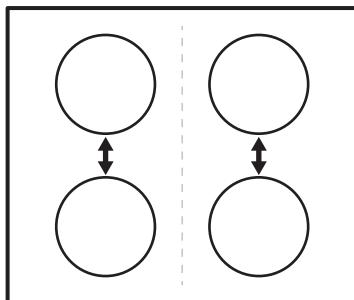
Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою ①.

Загортається ⑤. Торкніться та утримуйте ④ протягом 4 секунд.

Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд. Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція знову працюватиме.

5.10 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 змінюються між двома рівнями.



5.11 Hob²Hood

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



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку дезактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з використання витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1-H6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим H5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Авто- матич- на під- світка	Кипін- ня ¹⁾	Сма- ження ²⁾
Ре- жим H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Ре- жим H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Ре- жим H 2 ³⁾	Увімк.	Швид- кість венти- лято- ра 1	Швид- кість венти- лято- ра 1
Ре- жим H3	Увімк.	Вимк.	Швид- кість венти- лято- ра 1
Ре- жим H4	Увімк.	Швид- кість венти- лято- ра 1	Швид- кість венти- лято- ра 1
Ре- жим H5	Увімк.	Швид- кість венти- лято- ра 1	Швид- кість венти- лято- ра 2
Ре- жим H6	Увімк.	Швид- кість венти- лято- ра 2	Швид- кість венти- лято- ра 3

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

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

3) Цей режим активує вентилятор і під-світку без урахування температури.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.

2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.

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

 Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцією також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли

варильна поверхня активна. Це дає змогу дезактивувати автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .

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

Активізація підсвітки

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

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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання тепло дуже швидко виникає безпосередньо в посуді.



Користуйтесь посудом, який підходить для зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна. **Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:**
- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- до дна посуду притягується магніт.



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим. Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтесь, що його дно чисте та сухе.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд із діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
 - гудіння: встановлено високий рівень потужності.
 - клацання: виконується вимикання або вимикання функцій.
 - шипіння, шум: працює вентилятор.
- Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

6.3 Приклади застосування

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



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2.	Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2.	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2. - 3.	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3. - 4.	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4. - 5.	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.

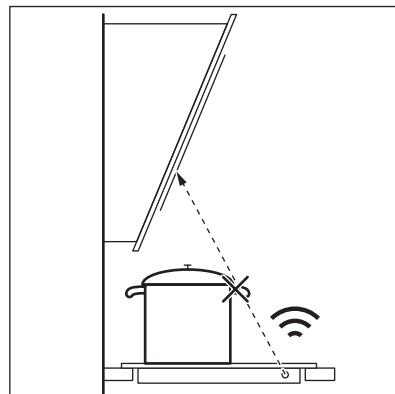
Рівень нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
4. - 5.	Приготування страв у вели-кій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
5. - 7	Легке підсмажування: шні-целів, кордон блю, відбив-них, фрикадельок, сар-дельок, печінки, борошня-ної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потріб-но	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готовання макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

6.4 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильною поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструллю). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображенено лише для прикладу.



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

Витяжки плит з функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит з цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит Electrolux, що підтримують цю

функцію, повинні мати позначку .

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтесь спеціальним шкрабком для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену

пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може привести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкрабок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витрільте поверхню м'якою тканиною.
- Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтесь розчином води з оцтом та витрільте скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтесь, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Ви не встановили налаштування нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтесь лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть 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.
Не вмикается індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недового або датчик пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob?Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть предмет з панелі управління.
	Ви використовуєте дуже високу каструллю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструллю, змініть зону нагрівання або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівня налаштування ступеню нагріву.	Працює Керування потужністю.	Див. «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається  .	Працює Захист духової шафи від дітей або Блокування.	Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На варильній поверхні немає посуду. Непідходящий посуд.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання. Використовуйте придатний посуд. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтесь посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічні дані».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте прилад від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Чути постійний звуковий сигнал.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній таблиці. Також повідомте тризначний буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який

відображається на дисплеї.
Переконайтесь, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель IPEV644RBC

Тип 61 В4А 00 АА

Індукційне нагрівання 7.35 кВт

Сер. номер

ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 492 364 00

220-240 В / 400 В 2Н 50-60 Гц

Вироблено в Румунії

7.35 кВт



9.2 Специфікація зон нагрівання

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

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

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

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	IPEV644RBC
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання	4
Технологія нагрівання	Індукція
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права
	21,0 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см

Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	178,4 Вт·год/кг 184,9 Вт·год/кг 183,2 Вт·год/кг 184,9 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		182,9 Вт·год/кг

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

10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

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

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

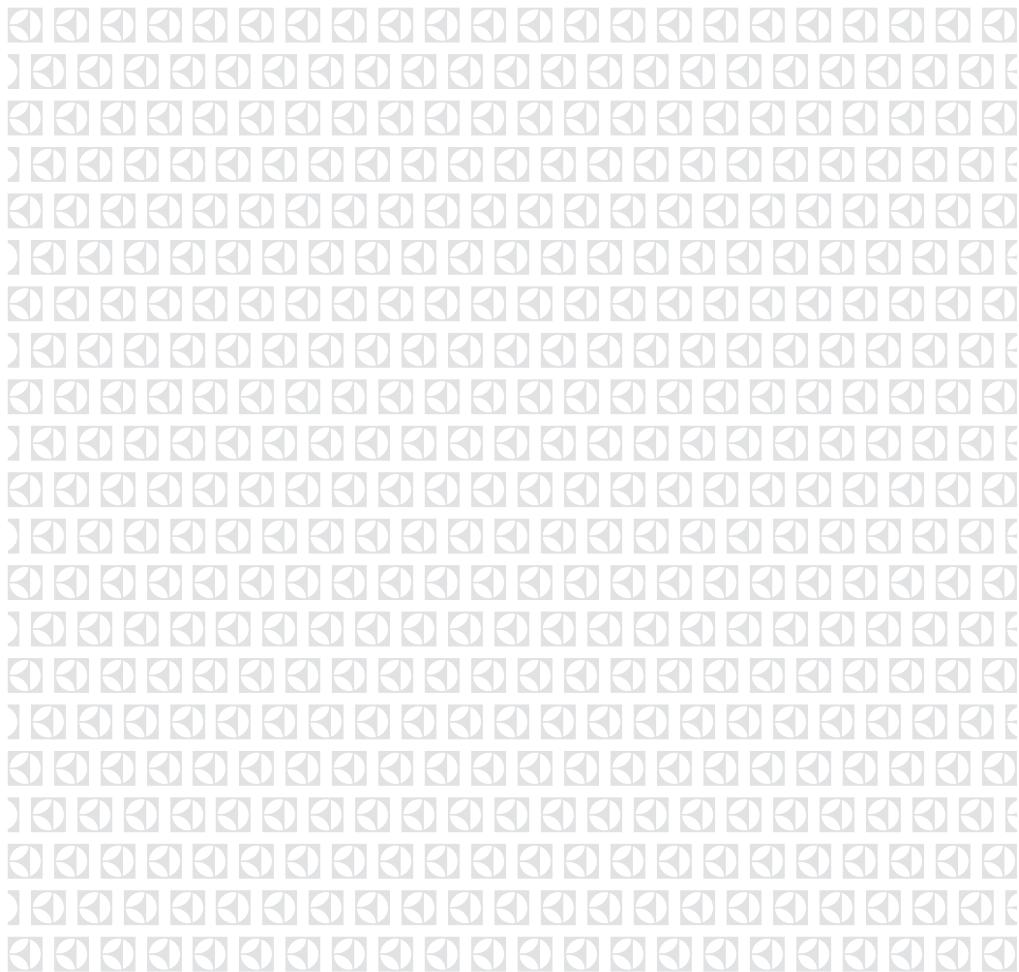
УКРАЇНСЬКА 67

www.electrolux.com/shop



867350508-C-142019

EAC CE



TMby
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин