Thinking of you
Electrolux

EHO98840FG

KK ПІСІРУ АЛАҢЫ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	2
RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	21
UK ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	41

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ 3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ 4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ 6
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ 8
5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР 12
6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ 15
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ 15
8. ОРНАТУ 17
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ 19

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:

Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com

Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.RegisterElectrolux.com

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі

⚠ Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.

ⓘ Жалпы мағлұматтар менен кеңестер

Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. 3 жасқа толмаған балаларды құрылғының қасына қараусыз қалдыруға болмайды.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

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

2. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы ең аз қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.
- Жұмыс алаңы мен оның астыңғы жағындағы құрылғының алдыңғы жағында 2 мм ауа алмасып тұруға арналған орынның болуын қамтамасыз етіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатуды ұсынамыз.

Электртоғына қосу

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғағаң кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз
- Құрылғының дұрыс орнатылғаныа көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

2.2 Қолданылуы

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Ең алғаш пайдалану алдында барлық орам материалын, жапсырмасын және қорғау таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз. Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.
- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.

Назарыңызда болсын!
Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

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

Назарыңызда болсын!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттарды немесе ыдыстарды құлатып алмаңыз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.

- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны немесе шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау

Назарыңызда болсын!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

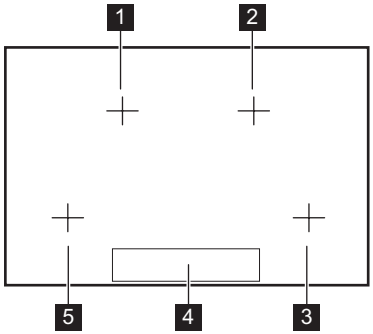
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

2.4 Құрылғыны тастау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

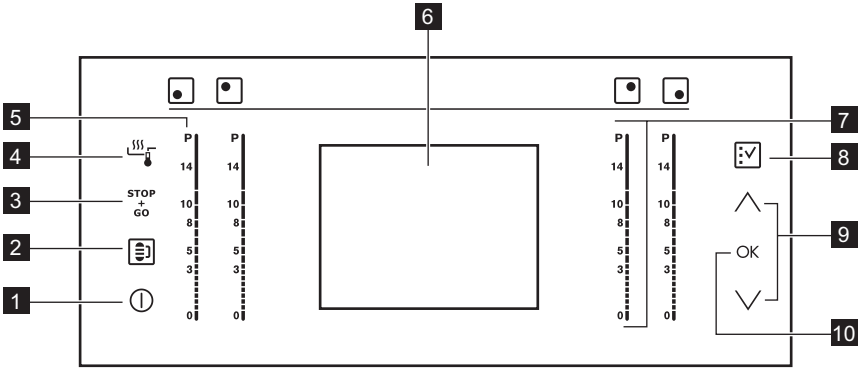
- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



1 Индукциялық пісіру алаңы
2 Индукциялық пісіру алаңы
3 Индукциялық пісіру алаңы
4 Басқару панелі
5 Индукциялық пісіру алаңы

3.1 Басқару панелінің көрінісі

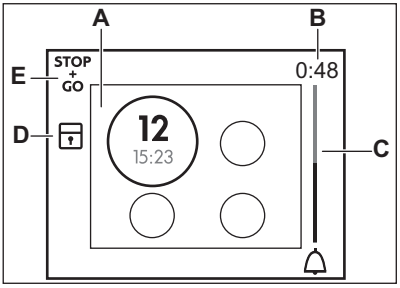


Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

	Сенсорлық өріс	Функция
1	⏻	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2		Bridge Function функциясын қосуға және сөндіруге арналған.
3	STOP + GO	STOP+GO функциясын іске қосады және сөндіреді.
4		Cook Assist функциясын қосуға арналған.
5	P	Power Boost функциясын іске қосуға арналған.
6	Бейнебет	Жұмыс істейтін функцияларды көрсетуге арналған.
7	Басқару жолағы	Қыздыру параметрлерін орнатуға арналған.
8		Таймер (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) параметрін орнатуға және басқару панелін бұғаттауға/бұғаттамауға арналған.
9	∧ / ∨	Параметрді орнатуға арналған.
10	OK	Параметрлерді растауға арналған.

3.2 Бейнебет

Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функцияның жұмыс жасайтынын көрсетеді.



A) Пісіру алаңдары
B) Power-off timer
C) Minute Minder индикаторы
D) Түймешік бекітпесі функциясы іске қосылады.
E) STOP + GO функциясы жұмыс істейді.

Бейнебеттегі пісіру алаңы	Сипаттама
12 15:23	Пісіру алаңы жұмыс істейді. Жоғары: қызу параметрі, төмен: таймер.
II	Keep Warm / STOP+GO функциясы жұмыс істейді.
P	Power Boost іске қосылады.
POWER	Power Boost жұмыс істейді.
6	Алаң параметрі реттеліп тұр.
?	Пісіру алаңында ешбір ыдыс жоқ.
A	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	OptiHeat Control. Пісіру алаңы сөндірулі. Өлшем мен түс **қалдық қызуды** көрсетеді: • Үлкен қызыл - әлі пісіп жатыр • Үлкен қызғылт - жылы ұстау • Кішкене сары - әлі ыстық • Кішкене сұры - пісіру алаңы суық

3.3 Қалдық қызу

Назарыңызда болсын!
Пісіру циклінен кейін пісіру алаңы ыстық болып тұрады. Күйіп қалу қаупі бар!

Индукция арқылы пісіретін алаңдар, тағам пісіруге қажетті қызуды ыдыстың түбіне тура бағыттайды. Ыдыстың қызуы пештің керамика бетін қыздырады.

4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін ⏻ белгісін 1 секунд басыңыз.

4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:

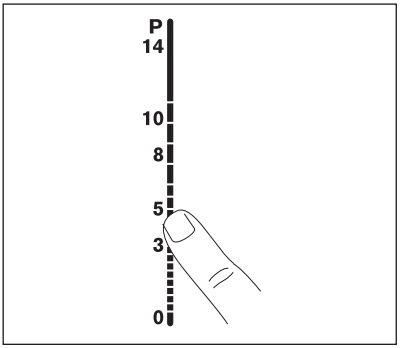
- Барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса.
- Құрылғыны іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал біраз уақыт естіліп тұрады да, құрылғы сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Құрылғы қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта іске қоспас бұрын пісіру алаңын суытып алу керек.
- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. **?** белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыт өткеннен кейін құрылғы сөнеді. Кестеге қараңыз.
- Қызу параметрі мен Автоматты түрде сөндіру функциясы уақыттарының ара қатынасы:
  - 1 — 3 — 6 сағат
  - 4 — 7 — 5 сағат
  - 8 — 9 — 4 сағат
  - 10 — 14 — 1.5 сағат

4.3 Тілді таңдау

Тілді өзгерту үшін құрылғыны ⏻ арқылы іске қосып, содан кейін **OK** белгісін түртіңіз. Тіл мәзірін көрсеткінің көмегімен орнатыңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз. Бейнебетте тілдер тізімі көрсетіледі. Тілді орнату үшін ∧ немесе ∨ түймешігін басыңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз.

4.4 Қызу параметрі

Қызу параметрінің басқару жолағын түртіңіз. Параметрді өзгерту үшін саусағыңызды басқару жолағының үстімен сырғытыңыз. Дұрыс қызу параметрі орнатылмайынша босатпаңыз.



4.5 Connect Function

Connect Function функциясын Infinite Plancha керек-жарағымен бірге қолданыңыз[1].

Connect Function функциясы ыдыстың астындағы екі сол жақ пісіру алаңын біріктіріп, бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істеткізеді. Алдымен пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.
Connect Function функциясын іске қосу үшін ⛓ белгісін түртіңіз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару сенсорларының бірін түртіңіз.
Connect Function функциясын ажырату үшін ⛓ белгісін түртіңіз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

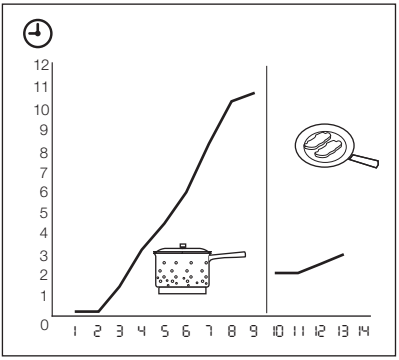
4.6 Автоматты қыздыру

Автоматты түрде қыздыру функциясын қоссаңыз, қызу параметрінің қажетті мәніне жылдамырақ жетуге болады. Бұл функция біраз уақыт (сызбаны қараңыз) қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін қажетті қыздыру параметріне дейін түсіреді.
Пісіру алаңын автоматты түрде қыздыру функциясымен бірге бастау үшін:

1. P түймешігін басыңыз.
2. Қажетті қыздыру параметріне дереу басыңыз. (Бейнебетте **A** пайда болады)

Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

1) Infinite Plancha керек-жарағы құрылғымен бірге жеткізілмейді. Қосымша ақпаратты жергілікті жабдықтаушыдан алыңыз.



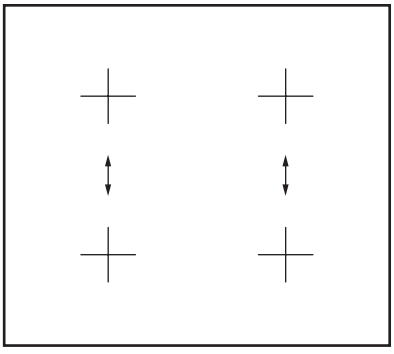
4.7 Power Boost

Power Boost функциясы индукциялық пісіру алаңдарының қуатын көбейтеді. Power Boost функциясын шамалы уақыт ғана қосып қоюға болады ("Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады.

Функцияны іске қосу үшін P белгісін түртіңіз. Шеңбердегі P жанады. Пісіру алаңы қатты қыза бастаған кезде, шеңбердің түсі өзгереді. Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

4.8 Қуатты басқару

Қуатты басқару жүйесі, қуатты жұптасып тұрған пісіру алаңдарына бөліп таратады (суретке қараңыз). Power Boost функциясы жұпқа кіретін пісіру алаңдарының бірінің қуатын максимум деңгейге қояды. Екінші пісіру алаңындағы қуат автоматты түрде азаяды. Қуаты азайған алаңның қызу параметрін көрсететін бейнебетінде екі деңгей кезек-кезек көрсетіліп тұрады.



4.9 Таймер

Таймер функциясының 3 түрі бар: Automatic Counter , Power-off timer және Minute Minder . Таймер функциясын орнату үшін, қажетті функцияның белгісі көрінгенше, ☑ белгісін қайта-қайта түртіңіз.

Automatic Counter

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

- Automatic Counter параметрінің бастапқы мәнін қою үшін ☑ белгісін басып, Automatic Counter функциясына барыңыз. Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз.

|→| Power-off timer

Power-off timer функциясын, пісіру алаңы бір пісіру циклі үшін қанша уақыт жұмыс жасайтынын көрсету үшін пайдаланыңыз.

☑ белгісін екі рет түртіп Power-off timer функциясына барыңыз. Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз. Уақытты меңзерлердің көмегімен орнатыңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз. Уақыт аяқталған кезде пісіру алаңы сөнеді.

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: ☑

Minute Minder

☑ белгісін үш рет түртіп, Minute Minder мәзірін ашыңыз. Уақытты меңзерлердің көмегімен орнатыңыз. Minute Minder индикаторы жанады. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі.

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: ☑

4.10 STOP+GO

STOP+GO функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне (⏸) қояды. STOP+GO жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

STOP+GO функциясы таймер функциясын тоқтатпайды.

- **Осы** функцияны іске қосу үшін STOP+GO түймешігін басыңыз. ⏸ белгісі жанады.
- **Осы функцияны** ажырату үшін STOP+GO түймешігін басыңыз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

4.11 Cook Assist функциясы

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

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

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

Функцияны пайдаланғанда қақпақ пайдаланбаңыз.

Функцияны қосу үшін:

1. Бос ыдысты пісіру алаңының сол жақ алдына қойыңыз.
2. түймешігін басыңыз.
3. Қуыру деңгейін таңдау үшін ∧ және ∨ түймешігін пайдаланыңыз.
   Таңдауыңызды OK түймешігімен растаңыз.
4. Құрылғы ыдысты анықтағанша күтіңіз.
5. Біраз уақыт өткеннен кейін ∧ және ∨ көмегімен, егер Plancha Гриль табағы функциясын пайдаланғыңыз келсе таңдай аласыз.
6. Таңдауыңызды OK түймешігімен растаңыз.
7. Ыдыс таңдалған қуыру деңгейінің (дисплейде ақпарат көрсетіледі) температурасына жеткенше күтіңіз.
8. Тағамды ыдысқа салып, май құйыңыз.

Функцияны сөндіру үшін:

1. Сол жақ алдыңғы пісіру алаңының 0 түймешігін басыңыз.
2. Егер функцияны сөндіргіңіз келсе, ∧ және ∨ түймешігін пайдаланыңыз.
3. Таңдауыңызды OK түймешігімен растаңыз.

Температураны реттеу

Егер нәтижелері күткендей болмаса, қуыру температурасын реттеуге болады.
Температураны көбейту үшін ∧ , азайту үшін ∨ түймешігін түртуге болады.

- Температураны көбейткен кезде белгісі жанады.
- Температураны азайтқан кезде белгісі жанады.

Құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда, қойылған температураны жадында сақтап тұрады.

Plancha Гриль табағы функциясы

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

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

4.12 Құлып

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ ⏻ құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Құлыпты іске қосу

1. Қызу параметрін орнатыңыз.

2. Құлып функциясының дисплейі пайда болғанша ⁝☑ белгісін түртіңіз.
3. Функцияның қосылғанын OK көмегімен растаңыз. ⁝☐ белгісі жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

Осы функцияны сөндіру үшін ⁝☑ белгісін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

Құрылғыны сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

4.13 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.

Бала қауіпсіздігінің құралын қосу үшін:

- Құрылғыны ⏻ арқылы сөндіріңіз.
- Құрылғы сөніп жатқанда ⁝☑ белгісін түртіңіз. Бейнебетте Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы деген хабар көрсетіледі.

Бала қауіпсіздігінің құралын ажырату

- Құрылғыны ⏻ көмегімен іске қосыңыз.
- ⁝☑ белгісін, содан кейін OK белгісін түртіңіз.

Бала қауіпсіздігінің құралын бір пісіру уақыты үшін ғана ажыратып қою

- Құрылғыны ⏻ көмегімен іске қосыңыз. ∧ және ∨ белгілерін қатар түртіңіз.
- **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Құрылғыны іске қосуға болады. Құрылғыны ⏻ арқылы сөндірген кезде, Бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

4.14 Сигналдарды сөндіру және іске қосу

Құрылғыны іске қосыңыз. **OK** белгісін түртіп, содан кейін меңзерлі түймешіктің көмегімен сигналдар мәзірін таңдаңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз. Параметрді меңзерлердің көмегімен орнатыңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз.
Осы функция жұмыс істеп тұрғанда, тек төмендегі жағдайларда дыбыс шығады:

- ⏻ түрткенде
- Minute Minder төмендейді
- Power-off timer сөнеді
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ

Индукциялық пісіру алаңдарында, электр-магнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

5.1 Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ

Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

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

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңындағы аз су жылдам қайнап кетсе.
- ... ыдыстың түбіне магнитке жабысса.

Ыдыстың табаны барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

5.2 Пісіру алаңдарын пайдалану

МАҢЫЗДЫ

Ыдысты пісіру алаңының бетіндегі айқышқа қойыңыз. Айқышты ыдыспен толық жабыңыз. Ыдыстың магнитті табаны кем дегенде 125 мм болуға тиіс. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып, оларды бір уақытта қолдануыңызға болады.

5.3 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гүілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт және құрылғының ақаулығына жатпайды.

5.4 Қуат үнемдеу

Қуатты үнемдеу жолдары

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

Пісіру алаңының тиімділігі

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады. Ең кіші диаметр мәндерін Техникалық ақпарат тарауынан қараңыз.

5.5 Öko Timer (Эко таймері)

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

5.6 Тағам пісіру үлгілері

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

Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номиналды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 3	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 8 %
1 - 3	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 8 %
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	8 – 13 %
5 - 7	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	13 – 18 %

Қыз у пар аме трі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
7 - 9	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	18 – 25 %
7 - 9	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	18 – 25 %
9 - 12	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссоль, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	25 – 45 %
12 - 13	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
14	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %
P	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуат функциясы қосылып тұр.			

5.7 Cook Assist функциясына арналған ақыл-кеңес

Cook Assist функциясымен ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін:

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

Cook Assist функциясын тағам пісіру үшін пайдалану мысалдары

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

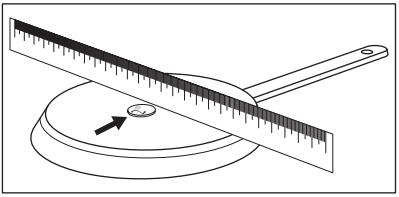
Қуыру деңгейі	Тағамға қатысты ұсыныс	Дайындау үшін
	Жұмыртқалар	Қуырылған жұмыртқалар, омлет, француз тост нандары, балық филесі, көкөніс
	Құймақ	Құймақ, балық таяқшалары, мұздатылған тағамдар, нанға аунатылған тағам, орташа стейк
	Стейк	Шала пісірілген стейк

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

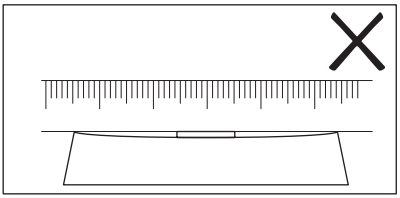
5.8 Cook Assist функциясы үшін жарамды ыдыстар

Табаны тегіс ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Ыдыстың жарамдылығын тексеру үшін:

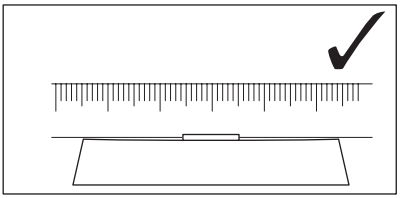
1. Ыдысты төңкеріңіз.
2. Ыдыстың табанына сызғыш қойыңыз.
3. 1, 2 немесе 5 еуро центін (немесе қалыңдығы осымен шамалас тиынды) сызғыш пен ыдыс табанының арасына салыңыз.



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



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



6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.

Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

- – **Дереу тазалаңыз**: балқыған пластик, пластик жұқалтыр және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.
  – **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** ақ дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға арналған арнайы тазалағыш затты қолданыңыз.
- Пештің үстінде көлденең кертіктер бар. Құрылғыны дымқыл шүберек пен шамалы жуғыш затты қолданып, **солдан оңға** қарай баппен сүртіп тазалаңыз.
- Соңында **құрылғыны таза шүберекпен өбден құрғатыңыз**.

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Қрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.		Құрылғыны қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторының түсі өзгермейді.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған.	"Қуатты басқару" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Сенсорлық өрістерді түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар өшірулі.	Сигналдарды қосыңыз ("Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу" тарауын қараңыз).
Өңдік жарық қосулы, бірақ бейнебеттің контрасты нашар.	Бейнебетке ыстық ыдыс қойылған.	Затты алыңыз да, құрылғыны әбден суытыңыз. Контраст айқындалмаса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
II және жазу пайда болады.	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.
жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы іске қосылады.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
? жанады.	Пісіру алаңында ешқандай ыдыс жоқ.	Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.
	Сай келетін ыдыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене.	Өлшемі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс айқыштың / текшенің үстіне қойылмаған.	Айқышты / текшені ыдыспен толық жабыңыз.
E және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер **E** қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E4 жанады.	Құрылғыда ақау пайда болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылғанша қайнайды. Пісіру алаңдарына арналған, қатты қызып кетуден сақтандыру функциясы мен Автоматты түрде ажырату функциясы іске қосылған.	Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін пісіру алаңын қайта қосыңыз. Ақаулық ыдысқа байланысты болса, бейнебеттен ақаулыққа қатысты жазу көрінбей кетеді де, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. Ыдыс әбден суығанша күтіңіз де, ыдыстың осы құрылғыға сай келетін-келмейтінін тексеру үшін "Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ" тарауын қараңыз.

Егер жоғарыда берілген шешімдерді қолданып ақаулықты түзете алмасаңыз, дилеріңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген хабарды беріңіз.

Құрылғыны іске дұрыс қосқаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Тұтынушыға қызмет көрсетуге қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

8. ОРНАТУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Орнату алдында

Құрылғыны орнатуға кіріспей тұрып, техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген келесі деректерді жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының астыңғы жағында орналасқан.

- Үлгі .....
- Құрылғының нөмірі (PNC) .....
- Сериялық нөмірі .....

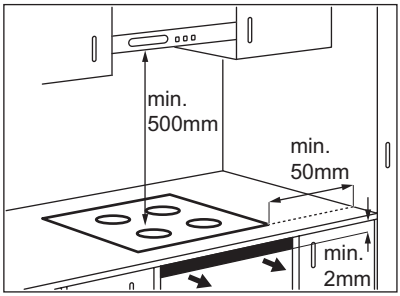
8.1 Кіріктірілген құрылғылар

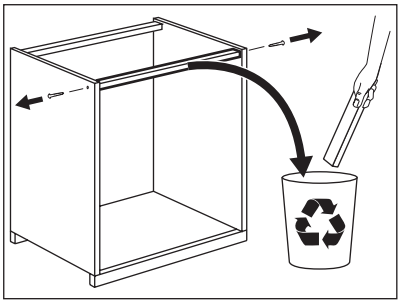
- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

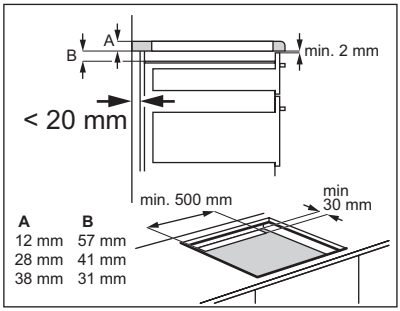
8.2 Қосылым сымы

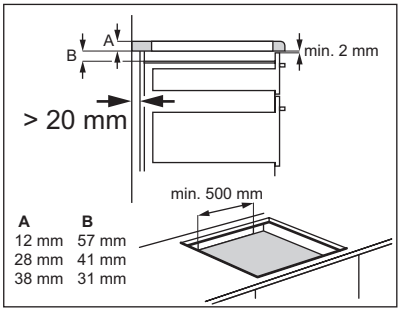
- Құрылғы электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F Тмакс. 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

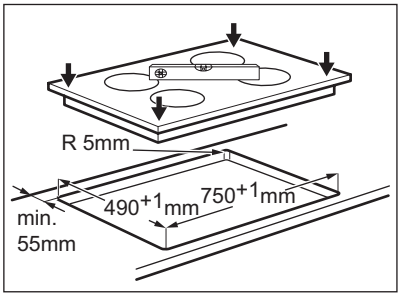
8.3 Құрастыру

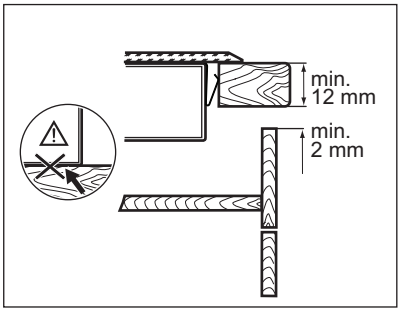


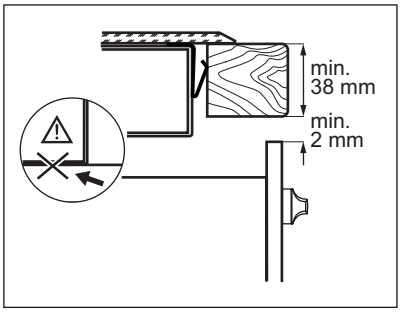


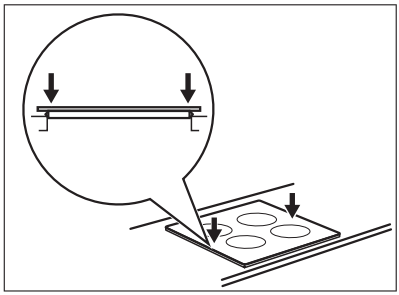


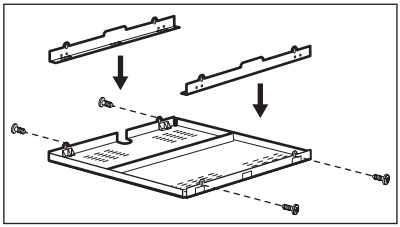












Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ[1)]), алдыңғы жақтан 2 мм орын қалдыру және құрылғының тура астында қорғаныс еденінің болуы қажет емес. Егер құрылғыны тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғағыш қорапты қолдана алмайсыз.

1) Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell EHO98840FG	Prod.Nr. 949 596 241 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
ELECTROLUX	

Пісіру алаңдарының қуаты

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Артқы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125

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

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 22
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 23
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 25
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 27
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 31
6. УХОД И ОЧИСТКА 35
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 35
8. УСТАНОВКА 37
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 39

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.RegisterElectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.

- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- 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.
- 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.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную или 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.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

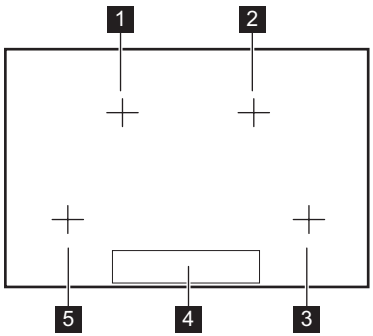
- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очичтку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

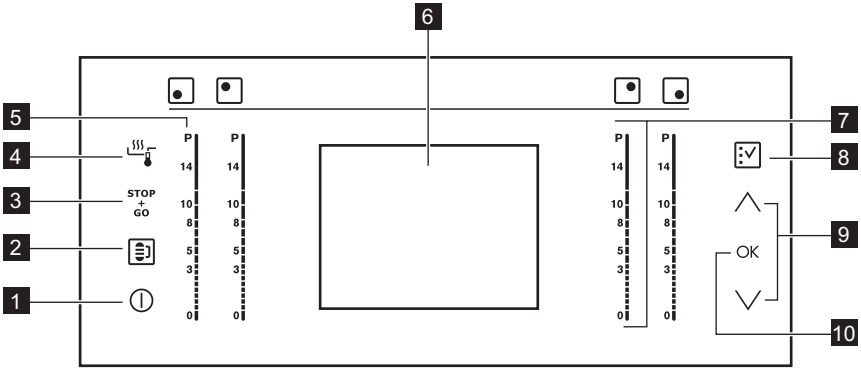
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Индукционная конфорка
2 Индукционная конфорка
3 Индукционная конфорка
4 Панель управления
5 Индукционная конфорка

3.1 Функциональные элементы панели управления

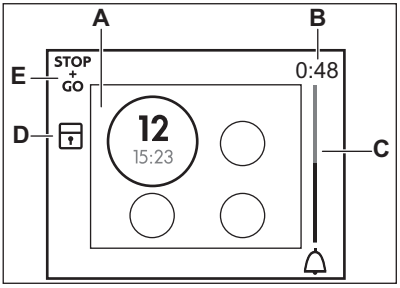


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Функция
1	⏻	Включение и выключение прибора.
2		Включение и выключение Bridge Function.
3	STOP + GO	Включение и выключение функции STOP +GO.
4		Включение функции Cook Assist.
5	P	Функция Booster : включение.
6	Дисплей	Отображение работающих функций.
7	Линейка управления	Установка уровней мощности нагрева.
8		Установка функций, использующих отсчет времени (Отсчет времени , Установка отключения по времени , Звукового сигнала по времени) и блокировка/разблокировка панели управления.
9	∧ / ∨	Выбор настройки.
10	OK	Подтверждение выбранного значения.

3.2 Дисплей

Вывод информации на дисплей, а также звуковая индикация работы выбранных функций.



A) Конфорки
B) Установка отключения по времени
C) Индикатор Звукового сигнала по времени
D) Работает функция блокировки элементов управления.
E) Включена функция STOP + GO .

Конфорка на дисплее	Описание
12 15:23	Конфорка работает. Выше: ступень нагрева. Ниже: таймер.
II	Включена функция Поддержание тепла / STOP+GO.
P	Включена Функция Booster .
POWER	Работает Функция Booster .
6	Идет настройка конфорки.
?	На конфорке отсутствует посуда.
A	Включена функция автоматического нагрева.
	OptiHeat Control. Конфорка выключена. Размер и цвета отражают уровень **остаточного тепла**: • Большой размер, красный цвет – приготовление еще продолжается. • Большой оранжевый — режим поддержания тепла • Маленький желтый — конфорка еще горячая • Маленький серый — конфорка холодная

3.3 Остаточное тепло

ВНИМАНИЕ!
После завершения приготовления конфорка остается горячей. Существует опасность получения ожогов!

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

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ⏻, чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

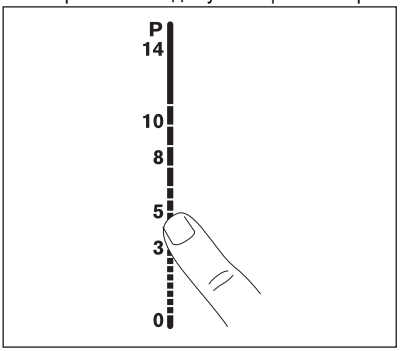
- Выключены все конфорки.
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, а затем прибор отключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок **?** и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время прибор выключается. См. таблицу.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - 1 – 3 – 6 часов
  - 4 – 7 – 5 часов
  - 8 – 9 – 4 часа
  - 10 – 14 – 1,5 часа

4.3 Выбор языка меню

Для выбора языка меню включите прибор, нажав на ⏻, а затем нажмите на **OK**. Выберите язык меню с помощью стрелок. Нажмите на **OK** для подтверждения. На дисплее отобразится список встроенных языков меню. Для выбора языка меню используйте сенсорные поля ∧ или ∨. Нажмите на **OK** для подтверждения.

4.4 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. Для изменения настройки проведите пальцем по линейке управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева.



4.5 Connect Function

ℹ При использовании дополнительной принадлежности Infinite Plancha используйте Connect Function[2)].

Connect Function служит для объединения двух левых конфорок под данной принадлежностью, в результате чего они работают как одна конфорка.
Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.
Для включения Connect Function нажмите на ⛓. Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из сенсорных клавиш.
Для выключения Connect Function нажмите на ⛓. Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

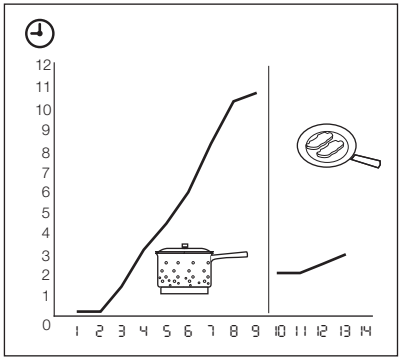
4.6 Автоматический нагрев

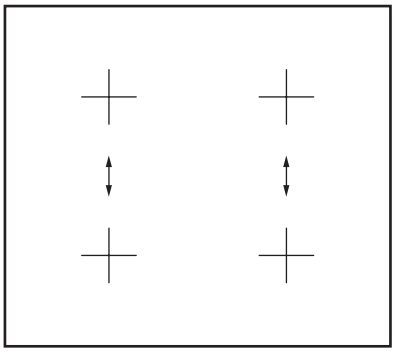
Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.
Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Коснитесь P .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. (На дисплее появится «**A**»)

Чтобы остановить выполнение этой функции, измените ступень нагрева.

2) Дополнительная принадлежность Infinite Plancha не входит в комплект данного прибора. За более подробной информацией обращайтесь к местному поставщику.





4.7 Функция Booster

Функция Booster усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция Booster может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

Для включения функции нажмите на P . Появился значок P в круге. По мере разогрева конфорки цвет кольца меняется.

Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.8 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция Booster увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.

4.9 Таймер

Имеется 3 функции таймера: Отсчет времени , Установка отключения по времени и функция выдачи Звукового сигнала по времени . Для выбора функции таймера нажмите на ⁝✓ несколько раз до тех пор, пока не начнет светиться индикатор необходимой функции.

Отсчет времени

Используйте эту функцию для контроля времени работы конфорки. Она автоматически включается и отображается на дисплее под значением мощности нагрева конфорки.

- **Для сброса функции** Отсчет времени нажмите на ⁝✓ для вызова функции Отсчет времени . Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения.

|→| Установка отключения по времени

Используйте функцию Установка отключения по времени для отключения конфорки по истечении заданного времени в ходе отдельно взятого цикла приготовления.

Для вызова функции Установка отключения по времени два раза нажмите на ⁝✓ . Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на поле ⁝✓

Звукового сигнала по времени

Трижды нажмите на ⊡ для вызова функции Звукового сигнала по времени . Установите время с помощью стрелок. Загорится индикатор функции Звукового сигнала по времени . По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

- **Отключение звука:** нажмите на поле ⊡

4.10 STOP+GO

Функция STOP+GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (⏸). При работе функции STOP+GO мощность нагрева изменить нельзя.
Функция STOP+GO не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на STOP+GO . Загорится символ ⏸ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на STOP+GO . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.11 Функция Cook Assist

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

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

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

При использовании функции не накрывайте посуду крышкой.

Чтобы включить эту функцию:

1. Поместите пустую сковороду на переднюю левую конфорку.
2. Нажмите на .
3. Воспользуйтесь ∧ и ∨ для выбора уровня жарки. Подтвердите свой выбор при помощи OK .
4. Дождитесь, пока прибор произведет «определение» сковороды.
5. Через некоторое время при помощи ∧ и ∨ Вы сможете выбрать функцию гриля Plancha.
6. Подтвердите свой выбор при помощи OK .
7. Дождитесь, пока сковорода не достигнет температуры заданного уровня жарки (на дисплее отобразится соответствующая информация).
8. Поместите жир и продукты в сковороду.

Чтобы выключить эту функцию:

1. Прикоснитесь к сенсорному полю «0» передней левой конфорки.
2. При необходимости отключения функции воспользуйтесь ∧ и ∨ .
3. Подтвердите свой выбор при помощи OK .

Регулировка температуры

Если результаты не отвечают Вашим ожиданиям, Вы можете отрегулировать температуру жарки.
Для регулировки температуры воспользуйтесь кнопкой ∧ для ее увеличения или ∨ для уменьшения.

- При повышении температуры высвечивается символ .
- При понижении температуры высвечивается символ .

Прибор «запоминает» произведенную Вами регулировки температуры, чтобы Вы могли воспользоваться ей в будущем.

Plancha Функция гриля

Данная функция позволяет использовать функцию Cook Assist с принадлежностями Infinite Plancha производства Electrolux или AEG. Данная функция служит для объедине-

ния двух левых конфорок в рамках функции Cook Assist, в результате чего они работают как одна конфорка.

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

4.12 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как ⏻. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Включение блокировки

1. Установите желаемый уровень нагрева.
2. Нажимайте на ⚙ до тех пор, пока на дисплее не высветится функция блокировки.
3. Подтвердите включение функции при помощи OK. Загорится символ 🔒. Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на ⚙. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

4.13 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции «Защита от детей»:

- Выключите прибор при помощи ⏻.
- Во время отключения прибора нажмите на ⚙. На дисплее появится сообщение о включении режима «Защита от детей».

Выключение функции «Защита от детей»

- Включите прибор при помощи ⏻.
- Нажмите на ⚙, а затем на OK.

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи ⏻. Одновременно прикоснитесь к ∧ и ∨.
- **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться. После выключения прибора с помощью ⏻ функция «Защита от детей» включится снова.

4.14 Выключение и включение звуковой сигнализации

Включите прибор. Нажмите на **OK**, затем с помощью стрелок выберите меню настройки звука. Нажмите на **OK** для подтверждения. С помощью стрелок установите нужный параметр. Нажмите на **OK** для подтверждения. При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать ⏻
- сработала функция включения Звукового сигнала по времени
- сработала функция Установка отключения по времени
- на панель управления попал посторонний предмет.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

5.1 Посуда для индукционных конфорок

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

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с много-

слойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).

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

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

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

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

5.2 Использование конфорок.

ВНИМАНИЕ

Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

5.4 Экономия электроэнергии

Как сберечь электроэнергию

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

Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)

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

5.6 Примеры приготовления

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

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

5.7 Указания и рекомендации по использованию функции Cook Assist

Для получения наилучших результатов при использовании функции Cook Assist:

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

Примеры приготовления с использованием функции Cook Assist

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

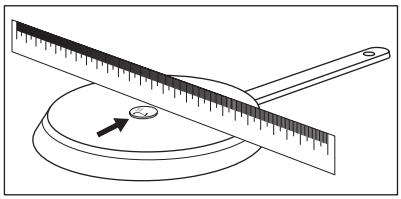
Уровень жарки	Рекомендованные продукты	Используйте для приготовления
	Яйца	Яичницы, омлета, гренок с яйцами, рыбного филе, овощей
	Блины	Блины, рыбные палочки, замороженные продукты, продукты в панировке, стейк средней прожаренности
	Стейк	Стейк с кровью

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

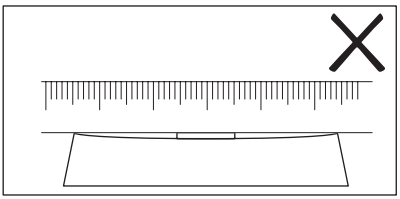
5.8 Подходящие сковороды для функции Cook Assist

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

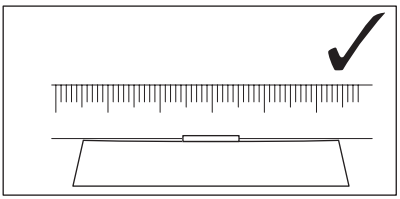
1. Переверните посуду вверх дном.
2. Положите на дно посуды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евро (или монету схожей толщины).



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



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



6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.
Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.

Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

- – **Удаляйте немедленно**: расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора.
  – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики.
- Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки. Очищайте прибор влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями **слева направо**.
- После этого **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP +GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Индикатор остаточного тепла не меняет свой цвет.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Включение и отключение звуковой сигнализации»).
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте прибору время для остывания. Если дисплею недостает контрастности, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ **II** и текст.	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Горит символ **?**.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Загорается символ **E** и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор **E** загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горит символ **E4**.	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

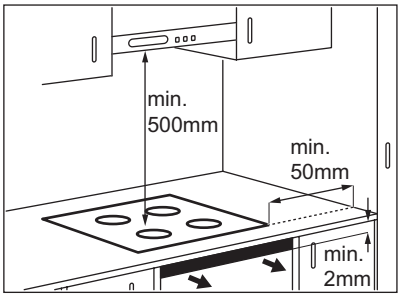
8.1 Встраиваемые приборы

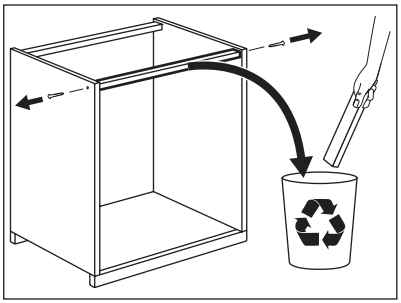
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

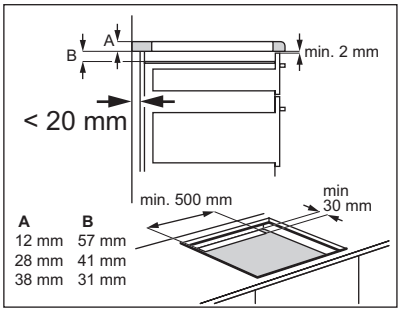
8.2 Сетевой кабель

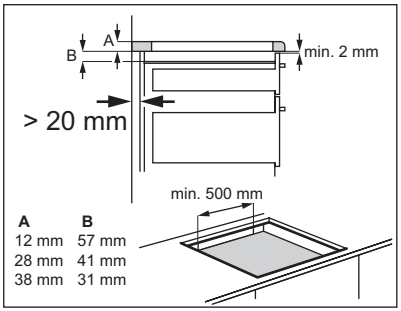
- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

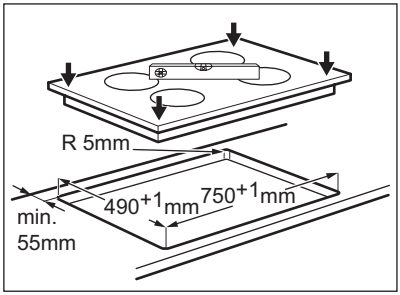
8.3 Сборка

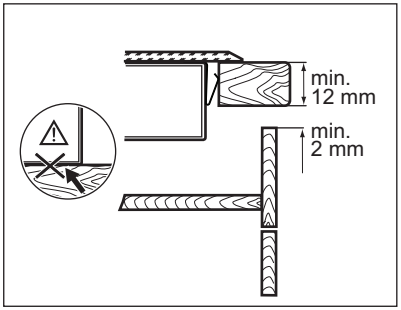

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

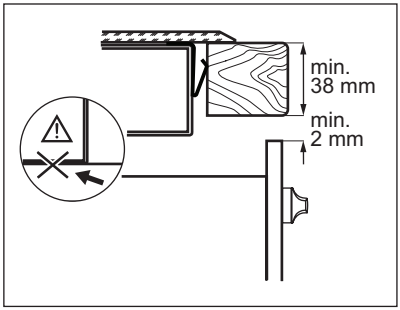


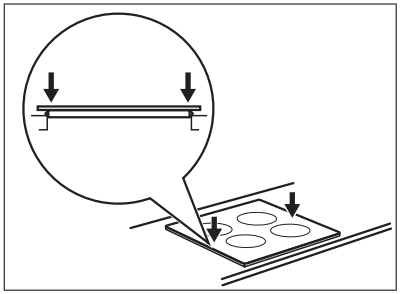

B
A
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

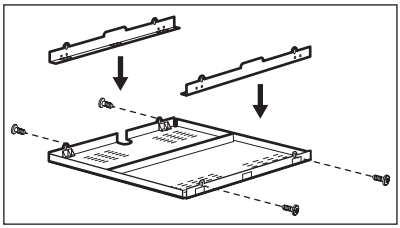

B
A
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность[1)]), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

[1)] В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHO98840FG	Prod.Nr. 949 596 241 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
ELECTROLUX	

Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Правая задняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Правая передняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Левая задняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Левая передняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125

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

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 42
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 43
3. ОПИС ВИРОБУ 45
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ 47
5. КОРИСНІ ПОРАДИ 51
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА 54
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ 54
8. УСТАНОВКА 56
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ 58

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



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



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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

 Загальна інформація та рекомендації

 Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ **Попередження!**
Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

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

2. ⚠ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка

⚠ **Попередження!**
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкриванні дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі

⚠ **Попередження!**
Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

2.2 Користування

Попередження!
Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі елементи упаковки, а також етикетки й захисну плівку (якщо вона є).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столове приладдя або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, можуть виникати бризки.

Попередження!
Існує небезпека вибуху або пожежі.

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

Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Піднімайте такий посуд, якщо по-

трібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

2.3 Догляд і чищення

Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

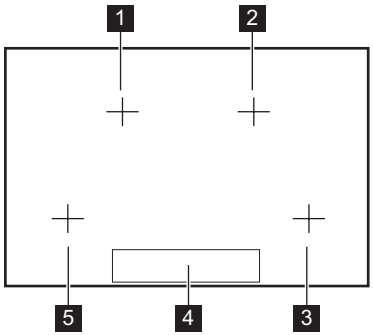
2.4 Утилізація

Попередження!
Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

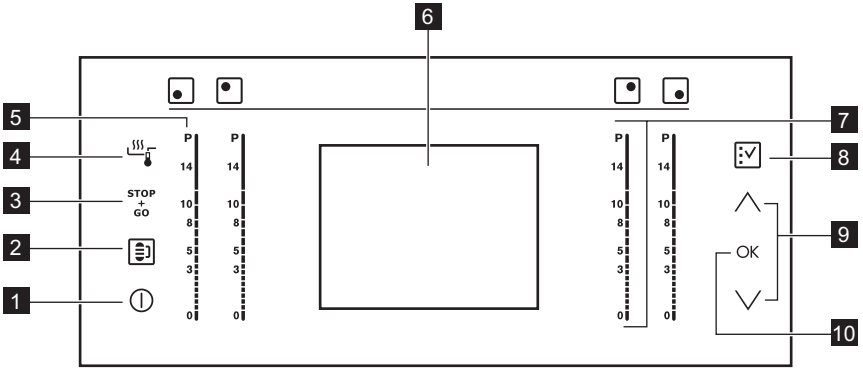
Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ



1 Індукційна зона нагрівання
2 Індукційна зона нагрівання
3 Індукційна зона нагрівання
4 Панель керування
5 Індукційна зона нагрівання

3.1 Структура панелі керування

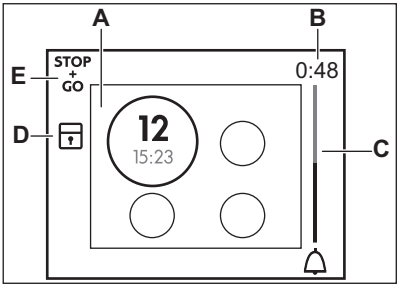


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують, яка функція працює.

	Сенсорна кнопка	Функція
1	⏻	Увімкнення та вимкнення пристрою.
2		Увімкнення та вимкнення Bridge Function.
3	STOP + GO	Увімкнення та вимкнення функції STOP+GO.
4		Увімкнення функції Cook Assist.
5	P	Активація функції Power Boost .
6	Дисплей	Вказує функції, які працюють.
7	Сектор керування	Вибір ступеня нагріву.
8		Настройка таймера (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) і блокування/ розблокування панелі керування.
9	∧ / ∨	Встановлення налаштування.
10	OK	Підтвердження налаштування.

3.2 Дисплей

Повідомлення на дисплеї та звукові сигнали вказують, яка функція працює.



A) Зони нагрівання
B) Power-off timer
C) Індикатор функції Minute Minder
D) Виконується функція блокування кнопок.
E) Виконується функція STOP + GO .

Зона нагрівання на дисплеї	Опис
12 15:23	Зона нагрівання працює. Вище: ступінь нагріву, нижче: таймер.
II	Працює функція Keep Warm / STOP+GO.
P	Увімкнено функцію Power Boost .
POWER	Працює функція Power Boost .
6	Зона налаштування.
?	На зоні нагрівання немає посуду.
A	Працює функція автоматичного нагрівання.
	OptiHeat Control. Зону нагрівання вимкнено. Розмір і кольори зони нагрівання показують **залишкове тепло**: • Велика червоний – відбувається готування • Великий помаранчевий — підтримується теплим • Маленький жовтий — ще гаряче • Маленький сірий — зона нагрівання холодна

3.3 Залишкове тепло

Попередження!
Після завершення процесу приготування зона нагрівання залишається нагрітою. Існує ризик отримання опіків!

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

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення і вимкнення

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

4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає прилад у таких випадках.

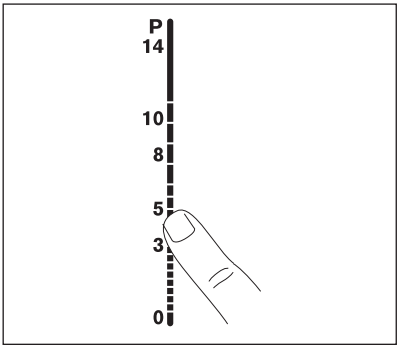
- Всі зони нагрівання вимкнено.
- Після увімкнення приладу не виконувалось налаштування ступеня нагріву.
- Ви пролили щось або поклали щось на панель керування більше ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і прилад перестає працювати. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- Прилад занадто нагрівся (наприклад, коли каструля на ввімкненій конфорці порожня). Перш ніж знову користуватися варильною поверхнею, зачекайте, поки зона нагрівання охолоне.
- Використовується непідходящий посуд. Засвітиться символ **?**, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву. Через деякий час прилад вимикається. Див. таблицю.
- Співвідношення між ступенем нагрівання і функцією автоматичного вимикання:
  - 1 — 3 — 6 годин
  - 4 — 7 — 5 годин
  - 8 — 9 — 4 години
  - 10 — 14 — 1,5 години

4.3 Вибір мови

Щоб змінити мову, ввімкніть прилад за допомогою кнопки ⏻, а потім торкніться кнопки **OK**. Виберіть меню мов за допомогою стрілок. Торкніться **OK**, щоб підтвердити. На дисплеї відображається список мов. Торкніться ∧ або ∨, щоб встановити мову. Торкніться **OK**, щоб підтвердити.

4.4 Ступінь нагріву

Торкніться сектора керування у місці потрібного ступеня нагріву. Щоб змінити налаштування, перемістіть палець вздовж сектора керування. Не відпускайте, поки не встановиться потрібний ступінь нагріву.



4.5 Connect Function

Використовуйте функцію Connect Function разом із приладдям Infinite Plancha[3)].

Функція Connect Function поєднує дві зони нагрівання ліворуч під приладдям, і вони працюють як одна конфорка.
Спочатку встановіть ступінь нагріву для однієї із зон нагрівання.
Щоб увімкнути функцію Connect Function, торкніться . Щоб встановити або змінити ступінь нагріву, торкніться однієї із сенсорних кнопок.
Щоб вимкнути функцію Connect Function, торкніться . Конфорки почнуть працювати окремо.

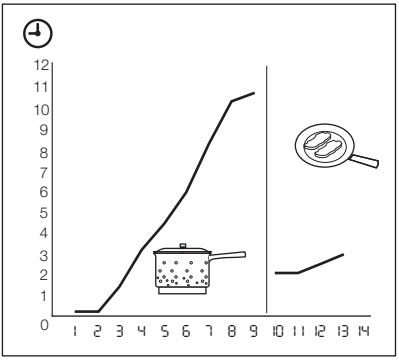
4.6 Автоматичне нагрівання

Якщо активувати функцію автоматичного нагрівання, прилад швидше досягне необхідного ступеня нагріву. Ця функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву (див. графік), а потім знижує його до необхідного рівня.
Щоб увімкнути для зони нагрівання функцію автоматичного нагрівання, виконайте наступні дії.

1. Торкніться **P** .
2. Одразу ж торкніться необхідного ступеня нагрівання. (На дисплеї відображається **A**)

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

3) Приладдя Infinite Plancha не постачається разом із приладом. Докладну інформацію можна отримати в постачальника.



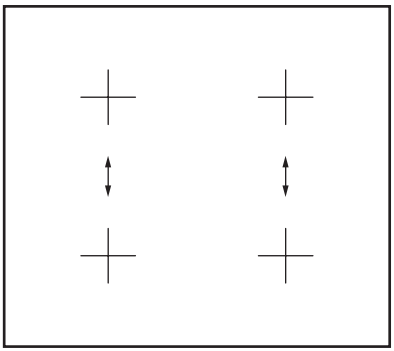
4.7 Power Boost

Функція Power Boost забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію Power Boost можна активувати на обмежений період часу (див. розділ «Технічна інформація»). Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагріву.

Щоб вимкнути функцію, торкніться P . У кільці з'являється символ P . Коли зона нагрівання нагрівається, колір кільця змінюється. Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

4.8 Керування потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома парними зонами нагрівання (див. малюнок). Функція Power Boost збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних зон нагрівання. Потужність другої зони нагрівання автоматично знижується. Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



4.9 Таймер

Передбачено 3 функції таймеру: Automatic Counter , Power-off timer та Minute Minder .

Щоб обрати функцію таймеру, торкайтесь ⁝☑ , доки не загориться індикатор потрібної функції.

Automatic Counter

Використовуйте цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює конфорка. Ця функція вмикається автоматично та загорається під налаштуванням встановленого ступеню нагріву конфорки на дисплеї.

- **Щоб скинути значення** Automatic Counter , торкніться ⁝☑ , щоб активувати Automatic Counter . Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться **OK** для підтвердження.

|→| Power-off timer

Користуйтесь таймером Power-off timer , щоб встановити час, упродовж якого працюватимуть конфорки, для одного сеансу роботи.

Торкніться ⁝☑ , щоб активувати Power-off timer . Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться **OK** для підтвердження. За допомогою стрілочок встановіть час і торкніться **OK** для підтвердження. Коли час завершується, зона нагрівання вимикається.

- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться ⁝☑

Minute Minder

Торкніться ⁝☑ тричі, щоб активувати Minute Minder . Встановіть час за допомогою стрілочок. Загорається індикатор Minute Minder . Коли час завершується, лунає звуковий сигнал.

- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться ⁝☑

4.10 STOP+GO

Функція STOP+GO налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури (⏸).

Коли працює STOP+GO , ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція STOP+GO не припиняє роботу функції «Таймер».

- **Щоб увімкнути** цю функцію, торкніться STOP+GO. Засвітиться символ ⏸.
- **Щоб вимкнути** цю функцію, торкніться STOP+GO. Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

4.11 Функція Cook Assist

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

Символ	Рівень смаження	Рекомендована страва
	Низький рівень	Яйця
	Середній рівень	Млинці
	Високий рівень	Стейк

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

Не використовуйте кришку при готуванні з функцією.

Щоб увімкнути функцію:

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

Щоб вимкнути функцію:

1. Торкніться «0» передньої лівої зони нагрівання.
2. Для вимкнення функції використовуйте ∧ та ∨.
3. Підтвердіть вибір за допомогою OK.

Регулювання температури

Якщо результати не відповідають вашим очікуванням, можна коригувати температуру смаження.

Для коригування температури торкніться ∧, щоб збільшити, або ∨, щоб зменшити температуру.

- При збільшенні температури загорається символ .
- При зменшенні температури загорається символ .

Прилад запам'ятовує коригування температури для наступного разу.

Функція Plancha Grillplate

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

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

4.12 Блокування

Під час роботи зони нагрівання можна заблокувати панель управління, але не ⏻. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Активація блокування

1. Встановіть ступінь нагріву.
2. Торкніться ⚿, доки не відобразиться функція блокування.
3. Підтвердьте активацію функції за допомогою OK. Засвітиться символ 🔒. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться ⚿. Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

При вимиканні приладу ця функція також вимикається.

4.13 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

Увімкнення захисту від доступу дітей

- Вимкніть прилад за допомогою ⏻ .
- Коли прилад вимикається, торкніться ⚿ . На дисплеї з'являється повідомлення про увімкнення функції захисту від доступу дітей.

Вимкнення захисту від доступу дітей

- Увімкніть прилад за допомогою ⏻ .
- Торкніться кнопки ⚿ , а потім натисніть OK .

Скасування захисту від доступу дітей на один сеанс готування

- Увімкніть прилад за допомогою ⏻ . Торкніться ∧ і ∨ одночасно
- **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Приладом можна користуватися. Коли прилад буде вимкнено за допомогою ⏻ , функція захисту від доступу дітей діятиме знову.

4.14 Вимкнення та увімкнення звукових сигналів

Увімкніть прилад. Торкніться **OK** і налаштуйте меню звукових сигналів за допомогою стрілочок. Торкніться **OK**, щоб підтвердити. Налаштуйте цю опцію за допомогою стрілочок. Торкніться **OK**, щоб підтвердити.
Коли цю функцію активовано, ви чуєте звукові сигнали лише, коли:

- ви торкаєтесь ⏻
- Minute Minder завершує відлік часу
- Power-off timer вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

5. КОРИСНІ ПОРАДИ

ІНДУКЦІЙНІ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

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

5.1 Посуд для індукційних зон нагрівання

Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

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

Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо…

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

Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.

5.2 Використання зони нагрівання

ВАЖЛИВО

Поставте посуд на перехрестя, розташоване на поверхні для готування. Повністю закрийте перехрестя. Розмір магнітної частини дна посуду повинен бути не меншим ніж 125 мм. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

5.3 Шуми під час роботи

Якщо чути

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а

посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум працює вентилятор.

Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

5.4 Енергозбереження



Як заощаджувати електроенергію

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою або для її розтоплювання.



Ефективність зони нагрівання

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання. Мінімальні діаметри див. у розділі «Технічні дані».

5.5 Öko Timer (Таймер Еко)



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

5.6 Приклади застосування

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



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради	Номінальне споживання електроенергії
1	Підтримання приготовленої страви теплою	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою	3 %
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину	5 - 25 хв	Помішуйте час від часу	3 – 8 %
1 - 3	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10 - 40 хв	Готуйте з накритою кришкою	3 – 8 %
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25 - 50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте	8 – 13 %
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20 - 45 хв	Додайте кілька столових ложок рідини	13 – 18 %

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради	Номінальне споживання електроенергії
7 - 9	Готування картоплі на парі	20 - 60 хв	Додайте максимально ¼ л води на 750 г картоплі	18 – 25 %
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60 - 150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти	18 – 25 %
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть	25 – 45 %
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5 - 15 хв	Через половину заданого часу переверніть	45 – 64 %
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі			100 %
P	Кип'ятіння великої кількості води. Увімкнено функцію додаткової потужності.			

5.7 Поради щодо використання функції Cook Assist

Щоб забезпечити найкращі результати для функції Cook Assist:

- Вмикайте функцію, коли прилад холодний (не потрібне прогрівання посуду вручну).
- Користуйтесь посудом з нержавіючої сталі з багатошаровим дном.
- Не використовуйте посуд з тисненням посередині дна.

Приклади застосування функції Cook Assist

Дані в таблиці показують приклади страв для кожного рівня смаження. Кількість, товщина, якість та температура (напр., заморожені) продуктів впливає на правильний рівень смаження. Оберіть рівень смаження та налаштування, яке найкраще відповідає посуду та вашим звичкам щодо готування.

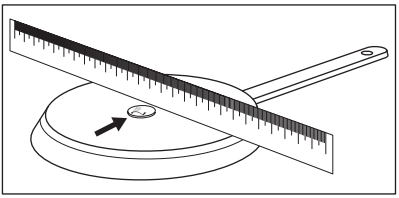
Рівень смаження	Рекомендована страва	Використовуйте для приготування
	Яйця	Яєчні, омлету, французьких тостів, філе риби, овочів
	Млинці	Млинців, рибних паличок, заморожених страв, страв у паніровці, стейку середнього ступеня просмажування
	Стейк	Стейки з кров'ю

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

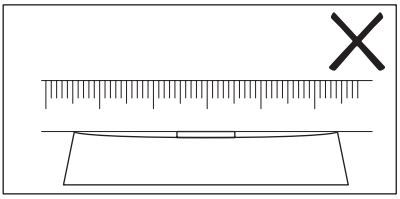
5.8 Правильні сковороди для функції Cook Assist

Використовуйте каструлі лише із пласким днищем. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

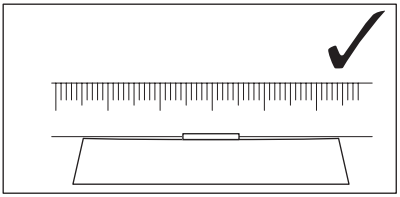
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Покладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою та дном каструлі.



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



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



6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чистіть прилад після кожного використання. Дно гриля має бути завжди чистим.

Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Видалення забруднень:

- – **Негайно видаляйте такі типи забруднень**: розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу.
  – **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Для чищення склокерамічних поверхонь слід застосовувати спеціальний миючий засіб.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Прилад слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами **зліва направо.**
- Насамкінець **насухо протріть прилад чистою ганчіркою.**

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не вмикається або не працює.		Увімкніть прилад знову і встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.

Проблема	Можлива причина	Рішення
	Ви торкнулися 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Виконується функція STOP +GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є вода або бризки жиру.	Витріть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і прилад вимикається. Вимкнений прилад подає звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Усуньте перешкоду із сенсорних кнопок.
Індикатор залишкового тепла не змінює колір.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала короткий час.	Якщо зона нагрівання працювала впродовж часу, достатнього для нагрівання, зверніться в сервісний центр.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона нагрівання гаряча.	Дайте зоні нагрівання достатньо охолонути.
	Встановлено найвищий ступінь нагріву.	Найвищий ступінь нагріву має таку ж потужність, як і функція автоматичного нагрівання.
Ступінь нагріву змінюється між двома значеннями.	Увімкнено керування потужністю.	Див. розділ «Керування потужністю».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За потреби посуд великого розміру можна ставити на задні зони нагрівання.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнені.	Увімкніть сигнали (див. розділ «Вимкнення та увімкнення звукових сигналів»).
Підсвічування увімкнено, проте контрастність дисплея занадто низька.	На дисплеї стоїть нагрітий посуд.	Зніміть цей посуд і дочекайтеся, доки прилад достатньо охолоне. Якщо контрастність занадто низка, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається **II** і текст.	Спрацювало автоматичне вимикання.	Вимкніть прилад й увімкніть його знову.
На дисплеї відображається .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається **?**.	На зоні нагрівання немає посуду.	Поставте посуд на зону нагрівання.
	Використовується непідходящий посуд.	Користуйтеся належним посудом.

Проблема	Можлива причина	Рішення
	Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів.
	Посуд не закриває квадрат/перехрестя.	Квадрат/перехрестя має бути повністю закритим.
На дисплеї відображається **E** і цифра.	В роботі приладу виникла помилка.	На деякий час відключіть прилад від джерела живлення. Від'єднайте запобіжник від електричної мережі в оселі. Підключіть його знову. Якщо символ **E** знову засвітиться, зверніться в сервісний центр.
На дисплеї відображається напис **E4**.	У роботі приладу виникла помилка, оскільки рідина в посуді для готування повністю випарувалася. Увімкнено захист конфорок від перегрівання та функцію автоматичного вимикання.	Вимкніть прилад. Зніміть гарячий посуд. Знову увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо причиною проблеми був посуд, повідомлення про помилку має зникнути з дисплея, проте індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Дайте посуду достатньо охолонути і перевірте його на відповідність вимогам, викладеним у розділі «Посуд для індукційних зон нагрівання», щоб переконатися, що ваш посуд сумісний із цим приладом.

Якщо виконання описаних вище дій не усунуло проблему, зверніться в магазин або до сервісного центру. Повідомте інформацію, наведену на табличці з технічними даними приладу, тризначний буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї.

Переконайтеся, що ви правильно користувались приладом. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

8. УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перед встановленням

Перш ніж встановлювати прилад, запишіть нижче відомості, які містяться на табличці з технічними характеристиками. Ця табличка розташована внизу корпусу приладу.

- Модель .....
- Номер виробу (PNC) .....
- Серійний номер (S.N.) .....

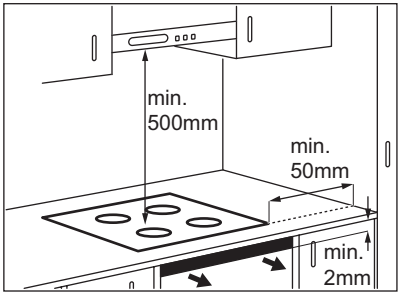
8.1 Вбудовані пристрої

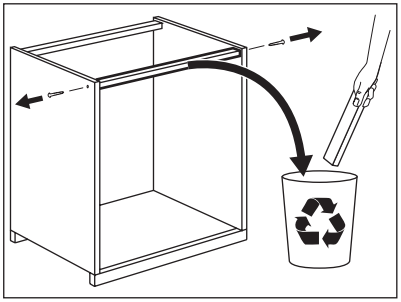
- Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

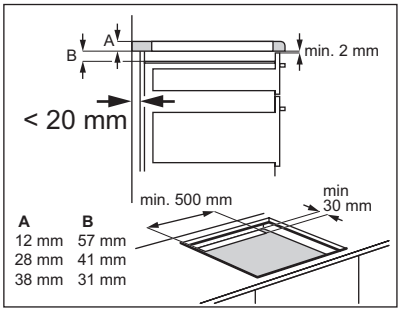
8.2 Електричний кабель

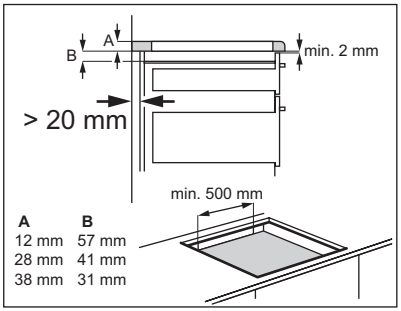
- Прилад оснащений електричним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте спеціальний кабель (тип H05BB-F, макс. температура 90°C; або вище). Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

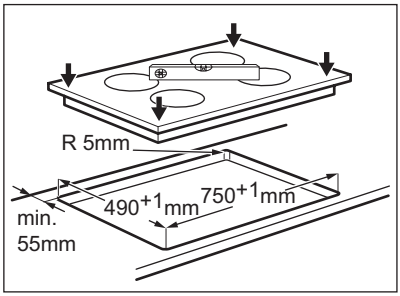
8.3 Монтаж

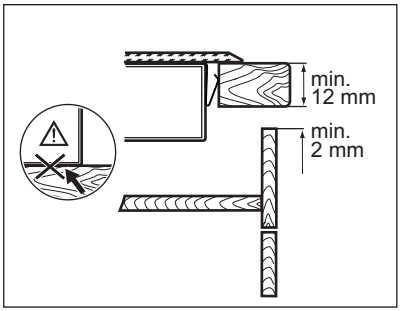


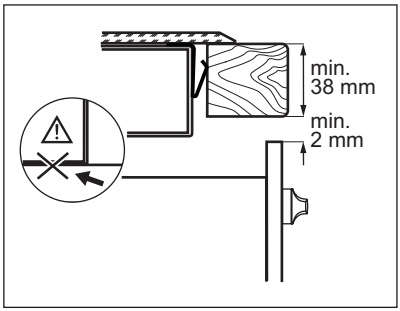


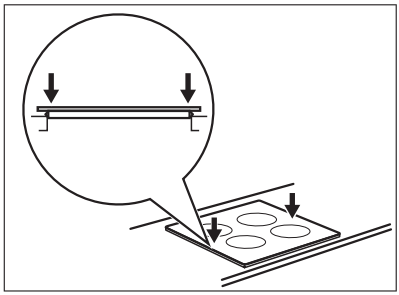


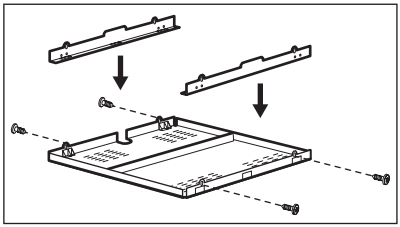












Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя[1)]), вентиляційний простір спереду (2 мм), а також захисне перекриття безпосередньо під приладом не потрібні.
Не слід використовувати захисний короб при встановленні приладу над духовою шафою.

[1)] Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Modell EHO98840FG	Prod.Nr. 949 596 241 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 В, 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
ELECTROLUX	

Потужність зон нагрвання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Активовано функцію додаткової потужності [Вт]	Максимальна тривалість додаткової потужності [хв]	Мінімальний діаметр посуду [мм]
Задня права	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Передня права	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Задня ліва	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Передня ліва	2300 Вт	3200 Вт	10	125

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

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.
Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



892965038-A-422013