



KK	Пісіру алаңы	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Варочная панель	Инструкция по эксплуатации	24



МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	2
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. ОРНАТУ.....	7
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	9
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	10
6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	16
7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	18
8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	19
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	21
10. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	21

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:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📖 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде

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

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін пеш үстінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін

қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім 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 ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.

2.2 Электртоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

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

2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Алғаш пайдалану алдында барлық орамдарын, жапсырмалары мен қорғағыш таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.

- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.
- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

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



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.

- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны / шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

2.4 Күту менен тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.
- Қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды

қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Сервис

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

2.6 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

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

Сериялық
нөмірі

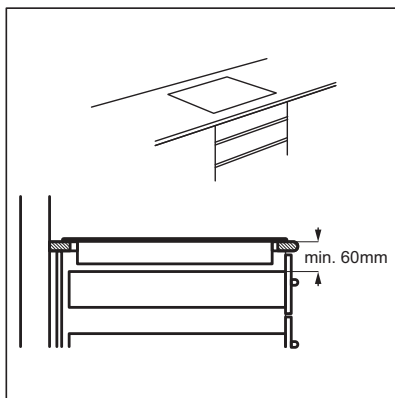
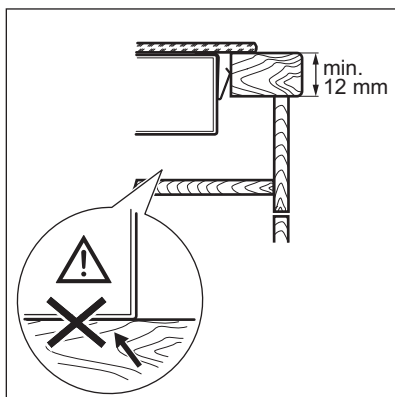
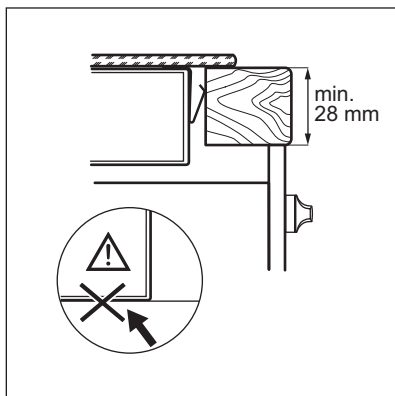
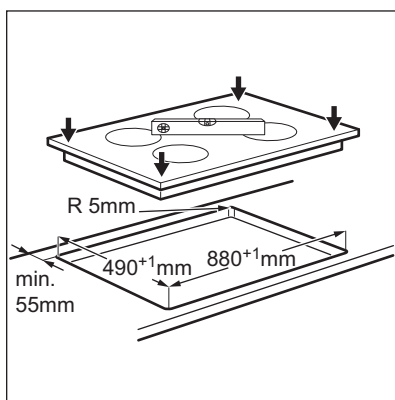
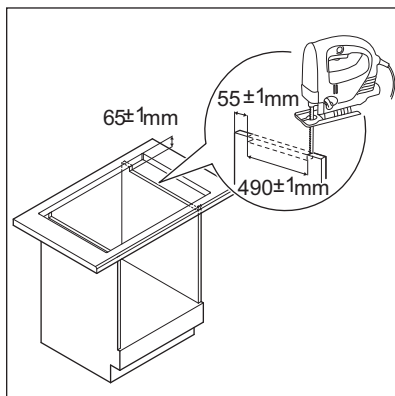
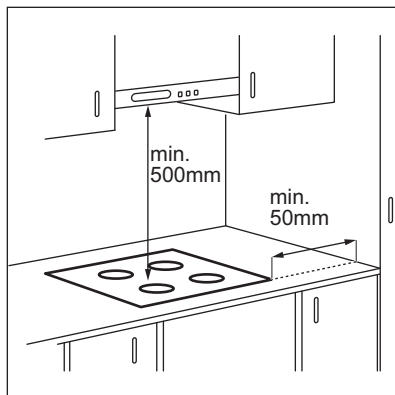
3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, пешті дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

3.3 Қосылым сымы

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

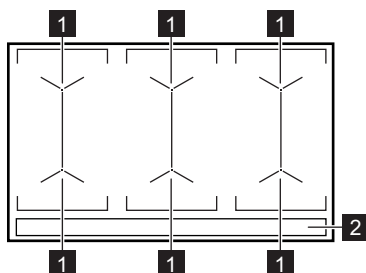
3.4 Құрастыру



i Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.

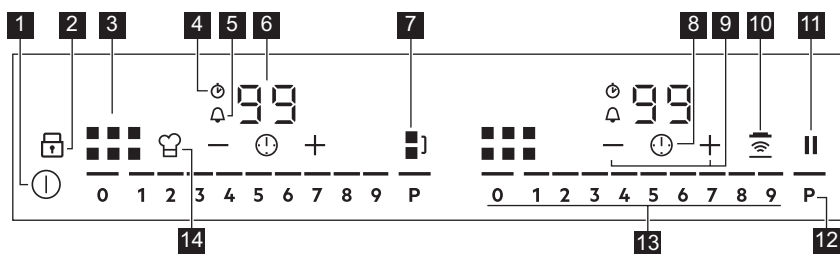
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1** Индукциялық пісіру алаңы
- 2** Басқару панелі

4.2 Басқару панелінің көрінісі



- 1** ① Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.
- 2** 🔒 Бекітпені немесе Бала қауіпсіздігінің құралын қосу және сөндіруге арналған.
- 3** ■■■ Пісіру алаңының индикаторы.
- 4** ⌚ CountUp Timer индикаторы.
- 5** ⏮ Кері санақ таймері индикаторы.
- 6** Таймер дисплейі: 00 - 99 минут.
- 7** 🌉 Bridge функциясын қосу және сөндіру үшін.
- 8** ⌚ Таймер функциясын орнату үшін.
- 9** + / - Уақытты қосу және азайту үшін.
- 10** 🌬️ Hob2Hood функциясын қосу және сөндіру үшін.
- 11** || Үзіліс функциясын қосу және сөндіру үшін.
- 12** P PowerBoost функциясын қосуға арналған.
- 13** Қызу параметрін 0 - 9 қалпына қоюға арналған басқару жолағы.
- 14** 🌬️ PowerSlide функциясын қосу және сөндіру үшін.

4.3 OptiHeat Control (3 қадамды Қалдық қызу индикаторы)



ЕСКЕРТУ!

 Индикаторлар қазір пайдаланылып тұрған пісіру алаңдарының қалдық қызуын көрсетеді. Қолданылмай тұрған көршілес орналасқан пісіру алаңдарының да индикаторлары жануы мүмкін.

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

Пештің үстін сөндіргенде индикаторлар әлі де көрініп тұрады. Пештің үсті суыған кезде олар көрінбей кетеді.

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін

① белгісін 1 секунд түртіңіз. Пешті қосқаннан кейін басқару жолақтары жанады да, пешті сөндіргеннен кейін сөнөді.

Пеш сөнгеннен кейін ① ғана көрінеді.

5.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін келесі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- пештің үстіне 50 секунд бойы ешбір ыдыс қойылмаса,
- ыдысты қойғаннан кейін 50 секунд қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естілгенде, пеш сөнөді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пештің үсті қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта қолдану алдында пісіру алаңын салқындатыңыз.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз.

Біраз уақыт өткеннен кейін пеш сөнөді.

Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:

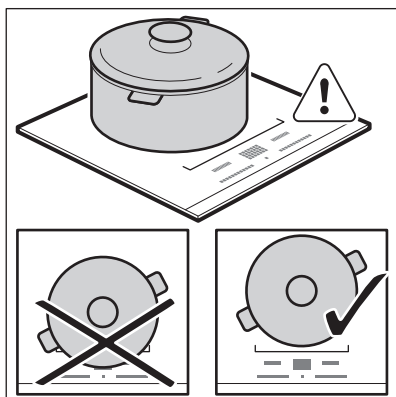
Қызу параметрі	Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнөді:
1 - 2	6 сағат
3 - 4	5 сағат
5	4 сағат
6 - 9	1,5 сағат

5.3 Пісіру алаңдарын пайдалану



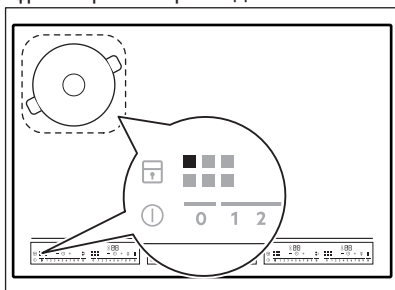
АБАЙЛАҢЫЗ

Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз. Электроникалық бөлшектерге нұқсан келуі мүмкін.



Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

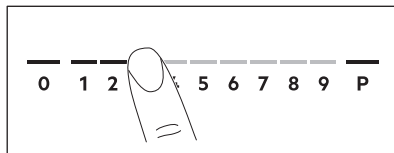
Ыдысты дұрыс орынға қойғанда, пеш ыдыстың қойылғанын анықтап, тиісті басқару жолағы жанады. Басқару жолағының үстіңгі жағында қызыл пісіру индикаторы көрініп, ыдыстың тұрған орнын көрсетеді.



Басқару панеліндегі әр текше индукциялық пісіру алаңындағы пісіру алаңын білдіреді. Алаң индикаторлары қай пісіру алаңының қандай басқару жолағымен басқарылып тұрғанын көрсетеді.

5.4 Қызу параметрі

Басқару панеліндегі дұрыс қызу параметрін түртіңіз немесе басқару жолағының бойымен саусағыңызды сырғытып, пісіру алаңына қызу параметрін орнатыңыз немесе өзгертіңіз.

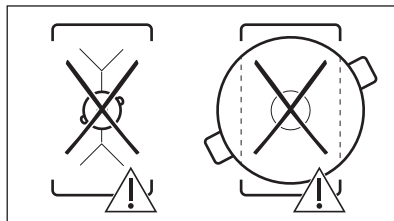
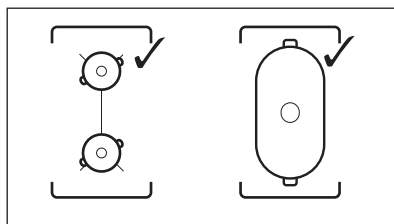


Ыдысты алаңға қойып параметрді орнатқаннан кейін, бұлар ыдысты алғаннан кейін 2 минут сол қалпы тұрады. Басқару жолағы мен пісіру алаңының индикаторы 2 минут жыпылықтайды. Осы уақыт аралығында ыдысты пісіру алаңына қойсаңыз, қызу параметрі қайта қосылады, бұлай істемегенде, сөнеді.

5.5 Bridge функциясы

Бұл функция екі пісіру алаңын өзара қосады да, олар бір пісіру алаңы тәрізді жұмыс істейді. Функцияны үлкен ыдыс үшін қолдануға болады.

1. Ыдысты екі пісіру алаңына қойыңыз. Ыдыс екі алаңның да ортасын жауып тұруы керек.
2. түсі аққа айналады.
3. Функцияны қосу үшін басыңыз.
3. Қызу параметрін орнатыңыз. Ыдыстар екі алаңның да ортасын жауып, бірақ белгіленген жерден аспай тұруы керек.



Функцияны сөндіру үшін түртіңіз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

5.6 PowerBoost

Бұл функция тиісті пісіру алаңына көбірек қуат жібереді және ол ыдыстың көлеміне байланысты. Бұл функцияны қысқа уақытқа ғана қосуға болады.

Пісіру алаңына арналған функцияны

қосу үшін **P** түртіңіз.

Белгінің түсі қызылға айналады.

Функция автоматты түрде сөнеді.



Ұзақтық параметрінің ең үлкен мәндерін "Техникалық ақпарат" тарауынан қараңыз.

5.7 Таймер

🔔 Кері санақ таймері

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

Пісіру алаңын үшін қыздыру параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

1. Функцияны іске қосу немесе

уақытты өзгерту үшін  түртіңіз.

Таймер сандары **00** мен **+** және **—**

индикаторлары дисплейге шығады. 

түсі қызылға айналады, содан кейін

аққа  айналады.

Таймер қойылмаса, индикаторлар 4 секундтан кейін көрінбей кетеді.

2. Уақытты **+** не **—** түймесін басып орнатыңыз (00 - 99 минут).

3 секундтан кейін таймер автоматты

түрде кері санай бастайды. , **+**

және **—** индикаторлары көрінбей

кетеді.  қызыл қалпы қалады.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп **00** жыпылықтайды.

Сигналды тоқтату үшін  түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін:  түртіңіз.

+ және **—** индикаторлары жанады.

— немесе **+** көмегімен дисплейге **00** орнатыңыз. Альтернатива ретінде

қызу параметрін **0** қалпына қоюға болады. Нәтижесінде сигнал естіледі және таймер біржола тоқтайды.

CountUp Timer (Санақ таймері)

Пісіру алаңдарының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын бақылау үшін осы функцияны қолдануға болады.

Функцияны қосу үшін  түймесін екі рет түртіңіз.

 индикаторы қызыл түске айналып, таймер автоматты түрде санай бастайды.

Функцияны сөндіру үшін:  түртіңіз.

Индикаторлар жанғанда **—** түртіңіз.

🔔 Минут операторы

Бұл функцияны пеш қосулы, бірақ пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрғанда қолдануға болады.

Басқару панелін көру үшін ыдысты пісіру алаңына қойыңыз.

1. Функцияны қосу үшін  белгісін  индикаторы қызыл түске айналғанша басыңыз.

2. Уақытты орнату үшін **+** немесе **—** белгісін басыңыз.

Функция 4 секундтан кейін автоматты

түрде басталады. , **+** және **—**

индикаторлары көрінбей кетеді. 

қызыл қалпы қалады.

Функцияны орнатқаннан кейін, ыдысты алыңыз.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп **00** жыпылықтайды.

Сигналды тоқтату үшін  түймесін түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін:  түртіңіз.

+ және **—** индикаторлары жанады.

— немесе **+** көмегімен дисплейге **00** орнатыңыз.



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

5.8 Үзіліс

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

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция қосұлы тұрғанда  және  белгілері пайдаланылады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны іске қосу үшін  түймешігін басыңыз. Белгі қызыл түске айналады. Қызу параметрі 1 қалпына қойылады.

Функцияны сөндіру үшін  түртіңіз. Белгінің түсі аққа өзгереді. Алдыңғы қызу параметрлері қосылады.

5.9 Құлып

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

Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.

Функцияны іске қосу үшін  түймешігін басыңыз.

Белгі түсі қызылға айналады және жыпылықтайды.

Функцияны сөндіру үшін  түртіңіз. Белгінің түсі аққа айналады.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да сөнеді.

5.10 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция пеш үстінің кездейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

Әуелі пештің үстін қосып, қызу параметрін орнатпаңыз.

Функцияны қосу үшін  белгісін қызыл түске айналғанша басыңыз. Басқару жолақтары көрінбей кетеді.

Функцияны бір пісіру уақыты үшін

ғана орнату үшін: Пешті  көмегімен қосыңыз.  жанады.  белгісін түсі аққа айналғанша түртіңіз. Басқару жолағы пайда болады. Қызу параметрін 50 секунд ішінде орнатыңыз. Пештің үстін іске қосуға болады. Пешті  көмегімен сөндірген кезде, функция әлі қосұлы тұрады.

Функцияны толық сөндіру үшін пешті қосып, қызу параметрін орнатпаңыз.

 белгісін түсі аққа айналғанша түртіңіз. Басқару жолағы пайда болады. Пешті сөндіріңіз.

5.11 PowerSlide

Бұл функция ыдысты индукциялық алаңның басқа жеріне жылжыту арқылы температураны реттеуге мүмкіндік береді.

Бұл функция индукциялық алаңдарды қыздыру параметрлері әр түрлі үш алаңға бөледі. Пеш ыдыстың тұрған орнын анықтап, соған сәйкес алдын ала орнатылған қуат параметрін реттейді.

- Алаң индикаторы тіптен бір алаң қолданылып тұрса да екі алаңды көпір ретінде көрсетеді.
- Алаңдардың кемінде біреуі автоматты түрде қосылса, қызу параметрін қолдан реттей аласыз.
- Әр орын үшін қыздыру параметрін жеке өзгертуге болады. Пешті сөндіргенде пеш функцияны жадында сақтап, функцияны келесі жолы іске қосқанда қайта қолданады.
- Қызу параметрін өзгерткіңіз келсе, ыдысты көтеріп, басқа алаңға қойыңыз. Ыдысты сырғытқанда пештің үстіне сызат түсіп, өңі кетуі мүмкін.

1. Функцияны іске қосу үшін  түймешігін басыңыз.

Белгінің түсі қызылға өзгеріп, сырғыма жолда алдын ала орнатылған қуат деңгейі көрінеді. Барлық пісіру алаңдары 9 минут жұмыс істейді.

2. Сырғыма жолды түртіп, қуат деңгейін өзгерту үшін тиісті қуат параметрін таңдаңыз.

Сырғыма жолда реттелген қуат деңгейі көрінеді.
9 минуттан кейін дыбыстық сигнал естіледі және бос пісіру алаңдары сөнеді. Бұл функцияны жалғастыру үшін  түймесін басыңыз.

Функцияны сөндіру үшін  түртіңіз. Белгінің түсі аққа айналады.

5.12 Hob²Hood

Бұл пештің үстін арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын заманауи автоматты функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ, желдеткішті пеш арқылы қолмен де басқара аласыз.



Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі ажыратылып тұрады. Оны функцияны пайдаланар алдында қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Функцияны автоматты түрде қосу

Функцияны автоматты түрде іске қосу үшін автоматты режимді H1 – H6 аралығына орнатыңыз. Пеште әдетте H5 режимі орнатылып тұрады. Пештің үстін іске қосқанда, иіс тартқыш құрал іске қосылады. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

Шамды қосу

Пешті іске қосқан сайын шам өздігінен жанатын ету үшін пештің параметрін орнатуға болады. Бұл үшін автоматты режимді H1 – H6 аралығына қойыңыз.



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

Автоматты режимдер

	Авто матт ы шам	Қайнат у ¹⁾	Қуыр у ²⁾
H0 режимі	Өшір у	Өшіру	Өшіру
H1 режимі	Қосу	Өшіру	Өшіру
H2 режимі ³⁾	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 1
H3 режимі	Қосу	Өшіру	Желдет кіштің жылдам дығы 1
H4 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 1
H5 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 1	Желдет кіштің жылдам дығы 2
H6 режимі	Қосу	Желдет кіштің жылдам дығы 2	Желдет кіштің жылдам дығы 3

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

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

3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және келесіге тәуелді емес: температура.

Автоматты режимді өзгерту

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2.  белгішесін 3 секунд басыңыз.

Дисплей жанады да, сөнеді.

3.  белгішесін 3 секунд басыңыз.
4.  түймешігін бірнеше рет  жанғанша түртіңіз.
5. Автоматты режимді таңдау үшін таймердің  тетігін басыңыз. Тағам пісіруді аяқтап, пешті сөндіргеннен кейін де иіс тартқыш құралдың желдеткіші біраз уақыт жұмыс істеп тұрады. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.

 Иіс тартқыш құралды осы құралдың басқару панелі арқылы тура іске қосу үшін функцияның автоматты режимін сөндіріңіз.

Желдеткіштің жылдамдығын қолмен басқару

Сондай-ақ, желдеткішті пеш арқылы қолмен де басқара аласыз.

Пеш қосылуы тұрғанда  түймесін басыңыз.

Бұл функцияның автоматты режимін сөндіріп, желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді.

 белгісін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз.

Ең жоғарғы деңгейге жеткенде  белгісін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін  белгісін басыңыз.

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

5.13 OffSound Control (Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу)

Алдымен пешті сөндіріңіз.

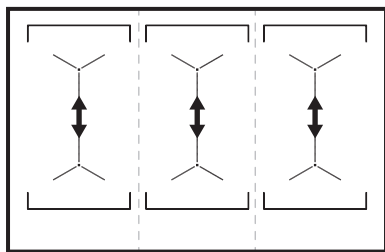
1. Пешті қосу үшін  белгісін 3 секунд қосыңыз. Бейнебет жанады да, сөнеді.
2.  белгішесін 3 секунд басыңыз.  немесе  жанады.
3. Келесі параметрдің бірін таңдау үшін таймердің  белгісін түртіңіз:
 -  - сигналдар сөндірулі
 -  - сигналдар қосылуы
4. Пеш автоматты түрде сөніп, растауды құптағанша күтіңіз.

Функцияны  қалпына қойғанда келесі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

- түрткенде 
- Минут операторы сөнгенде
- Кері санақ таймері сөнгенде
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

5.14 Қуатты басқару функциясы

- Пісіру алаңдары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Суретке қараңыз.
- Әр фазаның ең жоғары қуат жүктемесі - 3680 Вт.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдары арасындағы қуат мөлшерін бөледі.
- Бұл функция бір фазаға қосылған пісіру алаңдарының жалпы қуаты 3680 Вт-тан асқан кезде іске қосылады.
- Бұл функция осы фазаға қосылған басқа пісіру алаңдарының қуат мөлшерін төмендетеді.
- Қуаты азайтылған пісіру алаңдары үшін басқару панелінде ең үлкен ықтимал қызу параметрлері көрсетіледі.
- Егер жоғары жылу параметріне қолжетімсіз болса, алдымен басқа пісіру алаңдарындағы жылуды азайтыңыз.
- Функцияның қосылу-қосылмауы ыдыстардың саны мен өлшемдеріне байланысты.



6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ



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



Индукциялық пісіру алаңдарын сай келетін ыдыспен бірге пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

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

Ыдыс индукция пешіне сай келеді, егер:

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



Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс. Пештің үстіне қойылатын ыдыс табанының құрғақ және таза екенін тексеру керек.

Ыдыстардың өлшемдері

Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

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



"Техникалық сипаттама" тарауын қараңыз.

6.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер келесі шуыл естілсе:

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылым).
- ысқырған дыбыс: сіз пісіру алаңын жоғары қуат деңгейіне қойып пайдаланасыз, және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гуілдеу: жоғары қуат деңгейін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл қалыпты болып есептеледі және пештің ақаулығына жатпайды.

6.3 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.

6.4 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін

көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз.
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіріңіз.
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз.
3 - 4	Буға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.
4 - 5	Буға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.
6 - 7	Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоля, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштектер.	5 - 15	Орта тұсында аударыңыз.
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		
	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. PowerBoost қосылады.		

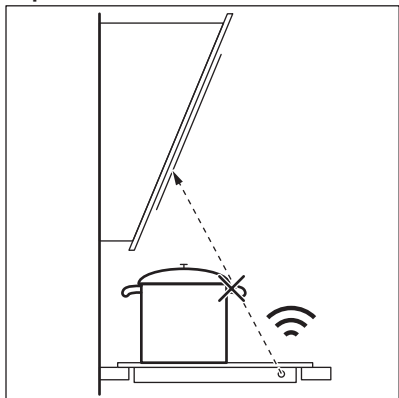
6.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңес

Пешті мына функциямен бірге пайдаланғанда:

- Тартқыш құрылғы панелін тура түсетін күннен қорғаңыз.
- Тартқыш құрылғы панеліне галоген жарығын түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен немесе ыдыстың тұтқасымен).

Суретке қараңыз.

Суреттегі пеш мысал ретінде ғана берілген.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Пештегі функцияны пайдаланған кезде басқа қашықтан басқаратын құрылғыларды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің тартқыш құрылғылары

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

7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** өріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке суы қосылған су

ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылым сызбасын қайта қараңыз.
	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	Үзіліс жұмыс істейді.	"Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орната алмайсыз.	Басқа пісіру алаңдары макс. қолжетімді қуатты пайдаланады. Пештің үсті дұрыс жұмыс істеп тұр.	Осы фазаға қосылған басқа пісіру алаңдарының қызу параметрі мәнін азайтыңыз. "Қуат параметрін басқару" тармағын қараңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Пеш сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі затты алыңыз.
Пештің үсті сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар.	Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Hob²Hood жұмыс істемей тұр.	Басқару панелін жауып қойдыңыз.	Басқару панеліндегі затты алыңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар сөндірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. "Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
 жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып қосылады.	"Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
 және сан жанады.	Пеште ақау бар.	Пешті сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер  қайта жанса, пешті тоқ көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін пешті қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Үздіксіз сигнал естілуі мүмкін.	Электр қосылымы дұрыс емес.	Пешті электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электршіге хабарласып, қалай орнатылғанын тексертіңіз.

8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді беріңіз. Пешті дұрыс пайдаланғаныңызға көз

жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгісі EIV9467
Түрі 61 E6A 04 AA
Индукция 11.0 кВт
Сер.№.
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
400 В 3N 50 - 60 Гц
Германияда жасалған
11.0 кВт
CE

9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost ең үлкен уақыты [min]	Ыдыстың диаметрі [mm]
Алдыңғы сол жақ	2300	3200	10	125 - 210
Артқы сол жақ	2300	3200	10	125 - 210
Ортаңғы алдыңғы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Ортаңғы артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Алдыңғы оң жақ	2300	3200	10	125 - 210
Артқы оң жақ	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

10.1 EU 66/2014 стандарты бойынша берілген өнім ақпараты

Үлгінің техникалық параметрлері	EIV9467
Пеш үстінің түрі	Кіріктірілген пеш
Пісіру аумақтарының саны	3

Қыздыру технологиясы		Индукция
Пісіру алаңының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Сол жақ	Ұ 37.9 cm Е 22.0 cm
Пісіру алаңының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Ортаңғы	Ұ 37.9 cm Е 22.0 cm
Пісіру алаңының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Оң жақ	Ұ 37.9 cm Е 22.0 cm
Пісіру алаңы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол жақ	186,8 Вт / кг
Пісіру алаңы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Ортаңғы	186,8 Вт / кг
Пісіру алаңы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Оң жақ	186,8 Вт / кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		186,8 Вт / кг

EN 60350-2 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 2-бөлім: Пештің үсті - Жұмыс тиімділігін өлшеу тәсілдері

10.2 Қуатты үнемдеу

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

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.

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

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу

арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу

орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

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

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

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

Германияда жасалған

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	27
3. УСТАНОВКА.....	30
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	32
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	40
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	42
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	43
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	45
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	46

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ℹ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия

открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутри него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

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

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

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

Серийный
номер

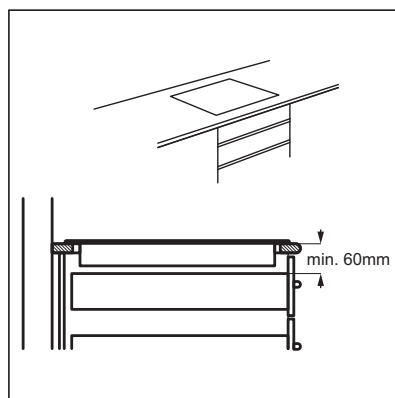
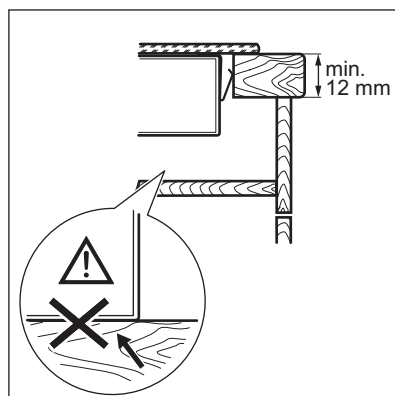
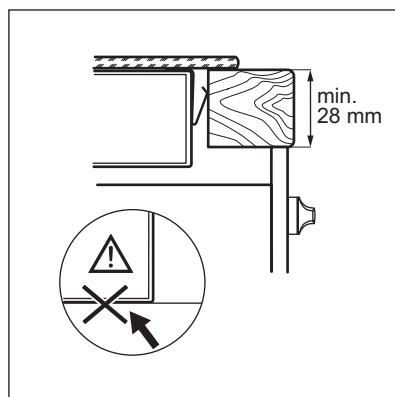
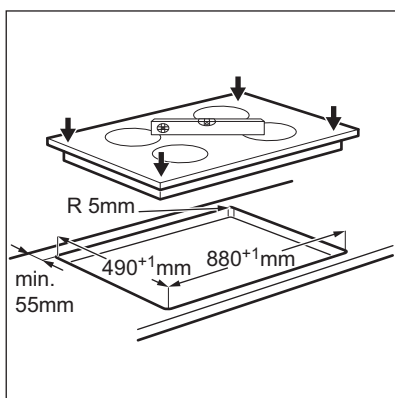
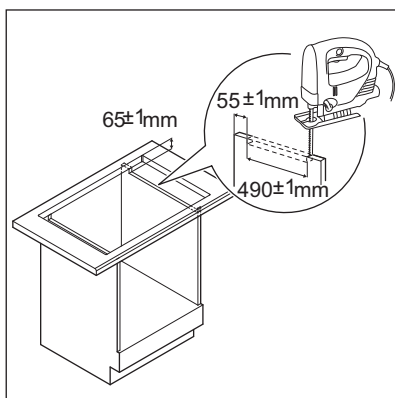
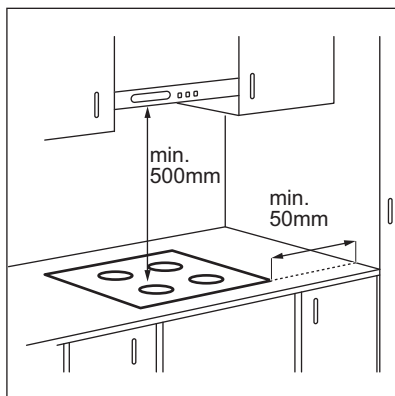
3.2 Встраиваемые варочные панели

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

3.3 Сетевой шнур

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

3.4 Сборка



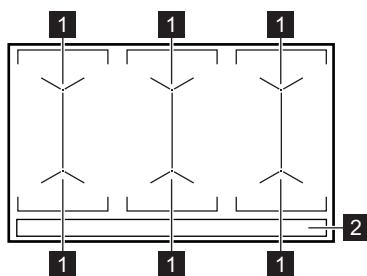


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

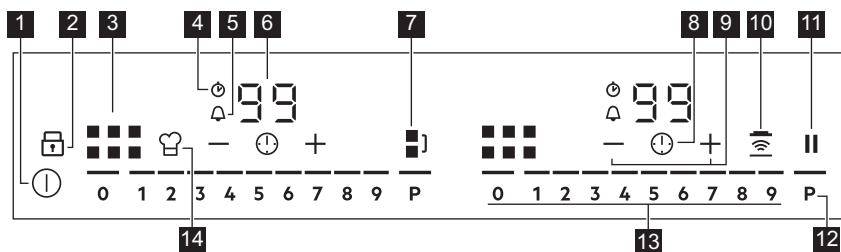
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

- 1** Индукционная варочная поверхность
- 2** Панель управления



4.2 Функциональные элементы панели управления



- 1** ⏻ Включение и выключение варочной поверхности.
- 2** 🔒 Включение или выключение автоматической блокировки кнопок или функции «Защита от детей».
- 3** ■■■ Индикатор конфорки.
- 4** 🕒 Индикатор CountUp Timer.
- 5** 🔔 Индикатор Таймер обратного отсчета.
- 6** Дисплей таймера: от 00 до 99 минут.
- 7** 🌉 Включение и выключение функции Bridge.
- 8** 🕒 Установка режима таймера.

- 9 Увеличение и уменьшение времени.
- 10 Включение и выключение функции Hob²Hood.
- 11 Включение и выключение функции Пауза.
- 12 Включение функции PowerBoost.
- 13 Линейка управления для выбора уровня нагрева 0 - 9.
- 14 Включение и выключение функции PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

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

При выключении варочной поверхности индикаторы по-прежнему остаются видны. Когда варочная поверхность становится достаточно холодной, они гаснут.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

Линейки управления высвечиваются при включения варочной поверхности и исчезают при ее выключении.

При выключении варочной поверхности светится только .

5.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически
выключает варочную поверхность,
если:**

- В течение 50 секунд на варочную поверхность не была поставлена кухонная посуда.
- В течение 50 секунд после того, как на варочную поверхность была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная поверхность выключается.

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

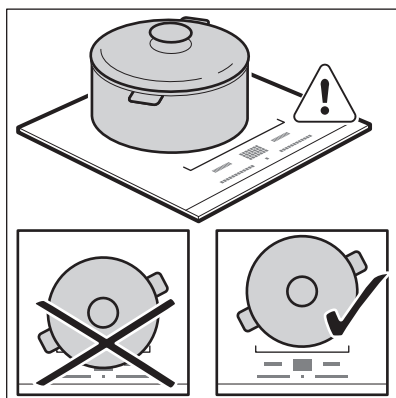
Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Использование конфорок

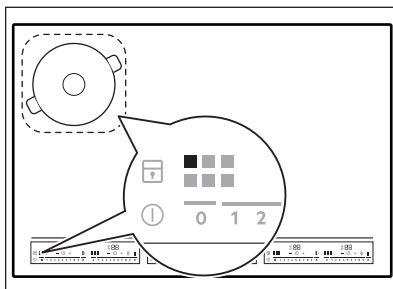


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.



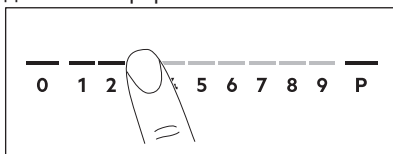
Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Варочная поверхность определяет факт размещения посуды в надлежащее положение, после чего загорается соответствующая линейка управления. Над линейкой управления появляется красный индикатор конфорки, обозначающий положение посуды.



Каждый квадратик на панели управления обозначает одну конфорку индукционной варочной поверхности. Индикаторы конфорок показывают, какая конфорка управляется соответствующей линейкой управления.

5.4 Уровень нагрева

Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, чтобы задать или изменить уровень нагрева данной конфорки.



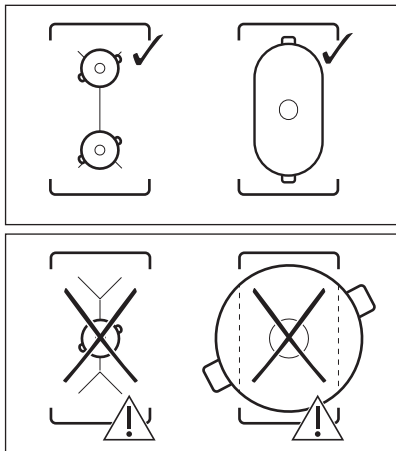
После размещения на конфорке посуды и выбора уровня нагрева она остается такой же в течение 2 минут после того, как посуда была убрана. В течение 2 минут линейка управления и индикатор конфорки мигают. Если снова поместить посуду на конфорку, она возобновит работу на том же уровне нагрева; в противном случае конфорка выключится.

5.5 Функция Bridge

Функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка. Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.

-] загорится белым цветом.
2. Чтобы включить эту функцию, нажмите на ■].
3. Задайте уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.



Для выключения функции коснитесь ■]. Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

5.6 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Для включения функции для конфорки коснитесь **P**.

Символ загорится красным цветом. Функция выключается автоматически.

- i** Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

5.7 Таймер

🔔 Таймер обратного отсчета

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

Задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Для включения функции или изменения времени коснитесь 🕒. На таймере отобразятся цифры **00**, а на дисплее появятся индикаторы **+** и **-**. 🔔 изменит цвет на красный, а 🕒 — на белый.

Если не установить таймер, через 4 секунды все индикаторы погаснут.

2. Коснитесь **+** или **-** для установки времени (от 00 до 99 минут).

Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени.

Индикаторы 🕒, **+** и **-** исчезнут. 🔔 остается красным.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Для выключения сигнала коснитесь 🕒.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь 🕒. Загорятся индикаторы **+** и **-**. Для установки на дисплее **00** воспользуйтесь **-** или **+**. Также можно установить уровень нагрева равный **0**. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

🕒 CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления)

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для включения функции дважды коснитесь 🕒.

Индикатор 🕒 покраснеет, а таймер автоматически начнет новый отсчет времени с начала приготовления.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . Когда индикаторы загорятся, коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная поверхность включена, а конфорки не используются.

Для того, чтобы высветилась панель управления, поставьте на конфорку кухонную посуду.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока индикатор  не покраснеет.

2. Для установки времени используйте  или .

Функция запускается автоматически через 4 секунды. Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным. После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . При этом загорятся  и . Для установки на дисплее **00** воспользуйтесь  или .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.

5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую мощность нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

При работе функции возможно использование функций  и .

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

Символы загорятся красным цветом. Высветится Мощность нагрева будет понижена до значения «1». Для выключения функции коснитесь .

Символы загорятся белым цветом. Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

5.9 Блокировка

Во время работы варочной поверхности можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на .

Символ загорится красным цветом и замигает.

Для выключения функции коснитесь . Символ загорится белым цветом.

 При выключении варочной поверхности выключается и эта функция.

5.10 Система защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Сначала включите варочную поверхность, но не выбирайте уровень нагрева.

Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока цвет не изменится на красный.

Линейка управления погаснет.

Включение функции только на один цикл приготовления: Включите

варочную поверхность при помощи .

Высветится . Коснитесь и

удерживайте , пока цвет не изменится на белый. Высветится линейка управления. В течение 50

секунд задайте уровень нагрева. Варочной поверхностью можно пользоваться. После выключения варочной поверхности при помощи ① данная функция по-прежнему продолжает работать.

Для полного выключения функции включите варочную поверхность, но не выбирайте уровень нагрева.

Коснитесь и удерживайте , пока цвет не изменится на белый. Высветится линейка управления. Выключите варочную поверхность.

5.11 PowerSlide

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной варочной поверхности.

Функция автоматически делит индукционные конфорки на три области с различными уровнями нагрева. Варочная поверхность определяет положение кухонной посуды и соответствующим образом подбирает заранее заданный уровень мощности.

- Индикатор конфорок отображает обе конфорки в режиме Bridge («Объединение»), даже если используется только одна конфорка.
- Ручное изменение уровня нагрева доступно только в случае, если хотя бы одна конфорка была включена автоматически.
- Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. При выключении варочной поверхности она запоминает настройки уровней нагрева и использует их при следующем включении функции.
- Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

1. Для включения функции нажмите на .

Символ изменит цвет на красный, а на линейке управления отобразится заранее заданный уровень мощности. Все конфорки будут работать в течение 9 минут.

2. Для изменения уровня нагрева коснитесь линейки управления и задайте требуемый уровень нагрева.

На линейке управления отобразится измененный уровень мощности. Через 9 минут будет выдан звуковой сигнал, а пустые конфорки выключатся. Для возобновления работы функции коснитесь .

Для выключения функции коснитесь . Символ загорится белым цветом.

5.12 Hob²Hood

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



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». По умолчанию на варочной поверхности выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной

поверхности вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Включение подсветки

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



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

Автоматические режимы

	Ав- тома- тиче- ская под- свет- ка	Кипе- ние ¹⁾	Жар- ка ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 ³⁾	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	1-я ско- рость венти- лятора
Режим Н3	Вкл	Выкл	1-я ско- рость венти- лятора
Режим Н4	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	1-я ско- рость венти- лятора
Режим Н5	Вкл	1-я ско- рость венти- лятора	2-я ско- рость венти- лятора

	Ав- тома- тиче- ская под- свет- ка	Кипе- ние ¹⁾	Жар- ка ²⁾
Режим Н6	Вкл	2-я ско- рость венти- лятора	3-я ско- рость венти- лятора

1) Варочная поверхность фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вращения вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная поверхность фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вращения вентилятора в автоматическом режиме.

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

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится .
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

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



Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

Ручной выбор скорости вентилятора

Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

Коснитесь , когда варочная поверхность включена.

Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную.

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

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

5.13 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Сначала выключите варочную поверхность.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.

Высветится  или .

3. Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

4. Для подтверждения выбора подождите, пока варочная

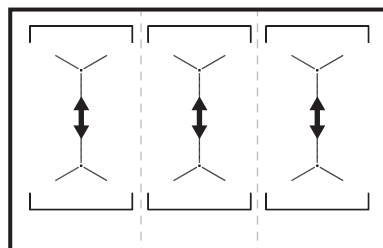
поверхность не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

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

5.14 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной поверхности. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3680 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.



6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



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



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

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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



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

Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды.

Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, издаваемой конфоркой.



См. «Технические данные».

6.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

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

6.3 Öko Timer (Таймер экономичности)

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

6.4 Примеры использования варочной поверхности

Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка

потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

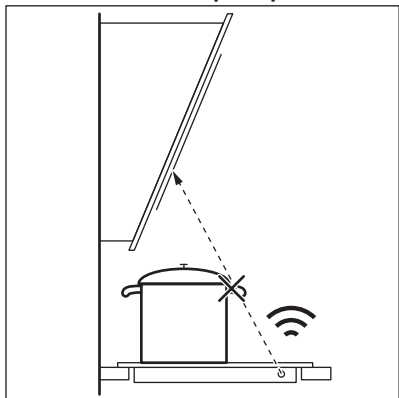
Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

6.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной поверхности с данной функцией:

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

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время работы варочной поверхности.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

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

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок невозможно.	Другие конфорки потребляют максимальную доступную мощность. Варочная поверхность работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob ² Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Высветится  .	Работает Система защиты от детей или Блокировка.	См. «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

8.2 Если решение найти не удастся...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIV9467
Тип 61 E6A 04 AA
Индукционная 11.0 кВт
Серийный №
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 708 00
400 В 3N 50-60 Гц
Сделано в Германии
11.0 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимальная продолжительность [min]	Диаметр посуды [mm]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимальная продолжительность [min]	Диаметр посуды [mm]
Передняя правая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	EIV9467
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность
Число конфорок	3
Технология нагрева	Индукция
Длина (Д) и ширина (Ш) Левая конфорки	Д 37.9 см Ш 22.0 см
Длина (Д) и ширина (Ш) Средняя конфорки	Д 37.9 см Ш 22.0 см
Длина (Д) и ширина (Ш) Правая конфорки	Д 37.9 см Ш 22.0 см
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking) Левая	186,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking) Средняя	186,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking) Правая	186,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob)	186,8 Вт·ч/кг

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

10.2 Экономия электроэнергии

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

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

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

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

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

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

Изготовлено в Германии

www.electrolux.com/shop



867346015-C-072019

