



ЕНН96240ІК

Օգտվողի ձեռնարկ
Սովորաբար

Колдонуучу нускамасы
Тамак жасаган плитанын
үстү

**Инструкция по
эксплуатации**
Варочная панель

Інструкція
Варильна поверхня

HY 2

KY 17

RU 34

UK 52



Electrolux



electrolux.com/register

ՄԵՆՔ ՄՏԱԾՈՒՄ ԵՆՔ ՁԵՐ ՄԱՍԻՆ

Շնորհակալ ենք Electrolux սարքը գնելու համար: Դուք ընտրել եք այն սարքը, որն ստեղծվել է մասնագիտական փորձառության և նորարարության տասնամյակների հիման վրա: Ձեր հանգստությունն ապահովելու համար ստեղծվել է այս հարտարամիտ և նորածե սարքը: Այսպիսով, ամեն անգամ այս սարքից անվտանգ կերպով օգտվելիս կստանաք ամենավաղ արդյունքներ:

Բարի գալուստ Electrolux:

ԱՅՑՅԵԼԵՔ ՄԵՐ ԻՆՏԵՐՆԵՏԱԹԻՆ ԿԱՅՔԸ.



Գտեք օգտագործման վերաբերյալ խորհուրդներ, շահագործման ձեռնարկներ, անսարքությունների վերացման մասնագետ, տեխնիկական ապաստարան և վերանորոգման վերաբերյալ տեղեկատվություն՝ www.electrolux.com/support



Գրանցեք ձեր սարքն այլևի լավ ապաստարան ստանալու համար. www.registerelectrolux.com



Ձեր սարքի համար գնեք օժանդակ պարագաներ, լրացուցիչ փոխարկիչ մասնիկներ և օրիգինալ պահեստամասեր. www.electrolux.com/shop

ՀԱՃԱԽՈՐԴՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

Միտ օրիգինալ պահեստամասեր օգտագործեք:

Լիազորված ապաստարան կենտրոնի հետ կապվելիս համոզվեք, որ առկա են հետևյալ տվյալները՝ Մոդելը, PNC, Սերիական համարը:

Այս տեղեկությունները կարելի է գտնել տեխնիկական տվյալների աղյուսակում:

Զգուշացում / Նախազգուշացում՝ անվտանգության մասին տեղեկություններ

Ընդհանուր տեղեկություններ և խորհուրդներ

Բնապահպանական տեղեկություններ

Սույն փաստաթուղթը չպետք է փոփոխվի առանց նախնական ծանուցման.

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

1. ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ.....	3
2. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ.....	5
3. ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ.....	7
4. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ.....	8
5. ԱՄԵՆՈՐԹԱ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ.....	10
6. ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ ԵՒ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ.....	12
7. ԽՆԱՄՔ ԵՒ ՄԱՔՐՈՒՄ.....	13
8. ԽԱՓԱՆՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՅՏՆԱԲԵՐՈՒՄ.....	14
9. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ.....	15
10. ԻՆՏԵՐԳԱՐԴՑՈՒՆԱՎԵՏՈՒԹՅՈՒՆ.....	16
11. ՀՈԳԱՑՈՂՈՒԹՅՈՒՆ ԾՐԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՄԱՍԻՆ.....	16

1. ⚠️ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ

Սարքը տեղադրելուց և օգտագործելուց առաջ, ուշադիր կարդացե՛ք շահագործման հրահանգները: Ոչ ճիշտ տեղադրման կամ օգտագործման հետևանքով առաջացած վնասվածքների դեպքում արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում: Շահագործման հրահանգները հետագա օգտագործման համար միշտ պահե՛ք ապահով և հասանելի վայրում:

1.1 Երեխաների և սահմանափակ հնարավորություններով մարդկանց անվտանգությունը

- Տվյալ սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, սենսորային կամ մտավոր սահմանափակ հնարավորություններով, փորձի կամ համապատասխան գիտելիքների պակաս ունեցող անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) կողմից օգտագործվելու համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքն օգտագործելու վերաբերյալ համապատասխան հրահանգներ չեն ստացել նրանց անվտանգության համար պատասխանատու անձանց կողմից:
- Հարկավոր է երեխաներին վերահսկել, որպեսզի նրանք չխաղան սարքի:
- Ողջ փաթեթավորումը հեռու պահե՛ք երեխաներից և պատշաճ ձևով կազմակերպե՛ք դրանց մասերի հեռացումը:
- ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝ Երեխաներին և ընտանի կենդանիներին հեռու պահե՛ք սարքից, երբ այն աշխատում կամ հովանում է: Շահագործման ընթացում հասանելի մասերը շատ են տաճանում:
- Եթե սարքն ունի պաշտպանություն երեխաներից ֆունկցիա, ապա հարկավոր է այն միացնել:
- Առանց հսկողության երեխաները չպետք է իրականացնեն սարքի մաքրման և բույլատրելի տեխնիկական սպասարկման աշխատանքներ:

1.2 Անվտանգության տեխնիկայի ընդհանուր կանոններ

- ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝ Շահագործման ընթացում սարքը և նրա հասանելի մասերը ուժեղ տաճանում են: Զգույժ եղե՛ք և խուսափե՛ք տաճացնող տարրերի հետ կոնտակտից:
- ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝ Եվող մակերեսին առանց հսկողության թողնված յուղով կամ ձեթով պատրաստվող մթերքները կարող են վտանգ ներկայացնել և հրդեհի պատճառ հանդիսանալ:

- **ՈԶ ՄԻ ԴԵՊՔՈՒՄ** մի փորձեք բոցի վրա ջուր լցնել, դրա փոխարեն անջատեք սարքը և ծածկեք բոցը, օրինակ, կափարիչով կամ հակահրդեհային սավանով:
- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ**՝ Սարքն չպետք է սպասարկվի արտաքին փոխարկման սարքի միջոցով, ինչպես օրինակ՝ տայմերը, կամ միացված լինի շրջային, որը պարբերաբար միանում և անջատվում է սպասարկող ծրագրի միջոցով:
- **ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ**՝ Կերակուր պատրաստելու գործընթացը պետք է վերահսկվի: Կարճ ժամանակում պատրաստվող կերակուրների հսկողությունը պետք է անընդհատ լինի:
- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ**՝ Հրավտանգ է՝ Եփող մակերեսներ մի օգտագործեք իրեր պահպանելու նպատակով:
- Մետաղական իրերը, օրինակ՝ դանակները, պատառափողները, գդալները և կափարիչները, չպետք է դրվեն եփող մակերեսի վրա, քանի որ դրանք կարող են տափանալ:
- Սարքը մի օգտագործեք նախքան երկառուցված կառուցվածքի մեջ տեղադրելը:
- Սարքի մաքրման համար գոլորժամաքիչ մի օգտագործեք:
- Օգտագործելուց հետո անջատեք այրիչը իր բռնակով և մի ապավինեք կաթսայի առկայության դետեկտորին:
- Անջատեք սարքը և հանեք լարը ցանցային խրոցից՝ հոսանքահարումից խուսափոխու համար, եթե ապակե կերամիկայի / ապակե մակերեսը հափած է: Եթե սարքը միացրած է անմիջապես ցանցային մալուխին բաշխիչ տուփի միջոցով, ապա հանեք ապահովիչը՝ սարքն էլեկտրասնուցումից անջատելու համար: Ամեն դեպքում դիմեք Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն:
- Հոսանքահարումից խուսափոխու համար սնուցող ցանցային մալուխի վնասման դեպքում, այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, նրա Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոնի կամ համանման որակավորված անձնակազմի կողմից:
- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ**՝ Օգտագործեք միայն կերակրի պատրաստման սարքի արտադրողի մշակած եփող մակերեսի պաշտանիչներ կամ շահագործման ձեռնարկում սարքը արտադրողի կողմից որպես թույլատրելի մատնանելի պաշտպանիչներ կամ սարքին ներկառուցված պաշտպանիչներ: Եփող մակերեսների այլ տիպի պաշտպանիչների օգտագործումը կարող է դժբախտ պատահարի պատճառ դառնալ:

2. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ

2.1 Տեղադրում



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Սարքի տեղադրումը պետք է կատարի միայն որակավորում ունեցող անձը:



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Վնասվածքներ ստանալու կամ սարքը վնասվելու վտանգ:

- Հանեք ամբողջ փաթեթը
- Պետք չէ տեղադրել կամ օգտագործել խախտումներ ունեցող սարք:
- Հետևեք սարքի լրակազմում առկա տեղադրման ձեռնարկի ցուցումներին:
- Այլ սարքերից և իրերից նվազագույն հեռավորություն պահպանեք:
- Քանի որ սարքը ծանր է, զգույշ եղե՛ք այն տեղափոխելիս: Օգտագործե՛ք անվտանգության ձեռնոցներ և փակ ռումբաններ:
- Կտրվածքների մակերեսը ծածկե՛ք հերմետիկ նյութով՝ խոնավության պատճառով դրանց ուռելը կանխելու համար:
- Պաշտպանե՛ք սարքի տակի մասը գոլաբույս և խոնավությունից:
- Սարքը դրան մոտ կամ պատուհանների տակ մի տեղադրե՛ք: Սա կանխում է սարքի վրայից սառ խոհանոցային սպառիչ ընկնելը, երբ դուրս կամ պատուհանը բացվում է:
- Յուրաքանչյուր սարքի ներքևի մասում տեղադրված է ստեցնող օդափոխիչ:
- Եթե սարքը տեղադրված է դարակի վերևում.
 - Պետք չէ այնտեղ պահել թղթի փոքր կտորներ կամ թերթեր, որոնք կարող են ներս փաշվել, քանի որ դրանք կարող են վնասել ստեցնման օդափոխիչները կամ բացասական ազդել ստեցնման համակարգի:
 - Սարքի ներքևի մասի և դարակում պահվող մասերի միջև պարտադիր պետք է մոտավորապես 2 սմ հեռավորությամբ արանք պահպանել:
- Հեռացրե՛ք սարքի տակ գտնվող պահարանում տեղադրված բաժանարար միջնորմերը:

2.2 Միացում էլեկտրական ցանցին



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Այրվածքներ ստանալու կամ էլեկտրահարման վտանգ:

- Բոլոր էլեկտրական միացումները պետք է կատարի որակավորված էլեկտրիկը:
- Սարքը պետք է հաղանցվի:
- Որևէ գործողություն կատարելուց առաջ անհրաժեշտ է անջատել սարքի էլեկտրամուղումը:
- Հանոզվե՛ք, որ սեխիկահան տվյալների ցուցակի պարամետրերը համապատասխանում են էլեկտրամուղմանը:
- Հանոզվե՛ք, որ սարքը հիշտ է տեղադրված: Թույլ կամ սխալ ամրացված ցանցային մալուխը կամ խրոցը (երե ակա է) կարող է լարերի գերտառացումն առաջացնել:
- Օգտագործե՛ք հիշտ էլեկտրամուղման ցանցային մալուխ:
- Բացառե՛ք էլեկտրամուղման ցանցային մալուխի խնամում:
- Հանոզվե՛ք որ, հասանելիությանից պաշտպանության սարքը տեղադրված է:
- Մալուխի վրա տեղադրե՛ք ձգումը թուլացնող օղակ:
- Հանոզվե՛ք, որ սարքը մատակա վարչակից միացնելիս, ցանցային մալուխը կամ խրոցը (երե ակա է) չի շփվում սարքի կամ խոհանոցային սպառիչ տառցած մակերևույթների հետ:
- Հոսանքի բաշխիչներ և երկարացման լարեր մի օգտագործե՛ք:
- Հետևե՛ք, որ էլեկտրամուղման խրոցը (տակայությունը չեպհում) ու ցանցային մալուխը չվնասվեն: Ցանցային մալուխը փոխարինելու համար դիմե՛ք Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն կամ էլեկտրիկին:
- Սարքի էլեկտրաուղղորդիչ կամ մեկուսիչ մասերը պաշտպանող դետալները պետք է այնպես ամրացված լինեն, որ հանվեն միայն հատուկ գործիքների օգնությամբ:
- Ցանցային մալուխի խրոցը մտցրե՛ք վարչակի մեջ միայն սարքի տեղադրումից հետո: Տեղադրումից հետո հանոզվե՛ք, որ էլեկտրամուղման ցանցային խրոցը հասանելի է:
- Եթե ցանցային վարչակը թույլ է, խրոցը նրան մի միացրե՛ք:
- Սարքի անջատելու համար ցանցային մալուխից մի փաշե՛ք: Միշտ փաշե՛ք խրոցից:
- Օգտագործե՛ք միայն հիշտ մեկուսիչ սարքեր. լարերը պակասազոր կտրվածքներ, ավտոմատ ապահովիչներ (բնիկի պատասխածև ապահովիչներ), թափառող հոսանքի ավտոմատ ապահովիչներ և անջատիչներ:
- Սարքը էլեկտրամուղմանը պետք է միանա մեկուսիչ բլուկի միջոցով, որը թույլ կամ անջատել այն էլեկտրամուղման ցանցի բոլոր բևեռներից:

Մեկուսիչ բլուկը պետք է կոնտակտների միջև առնվազն 3 մմ հեռավորություն պատահարի:

2.3 Ծահագործում



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Ծահագործումը կապված է վնասվածքների, այրվածքների և էլեկտրահարում ստանալու ռիսկի հետ:

- Սկզբնական գործարկումից առաջ պետք է համեմատել փաթեթավորումը, պիտակները և պատասխանիչ թաղանթները (եթե այդպիսի կան):
- Այս սարքը նախատեսված է միայն կենցաղային (տնային պայմաններում) օգտագործման համար:
- Փոփոխություններ մի մոցքեք սարքի պարամետրերի մեջ:
- Հանդիպել, որ օգափոխության անցքերը խցանված չեն:
- Աշխատանքի ընթացքում սարքը մի թողեք առանց հսկողության:
- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո այրիչները պետք է անջատել:
- Մի ապալինե՛ք կարսայի առկայության դետեկտորին:
- Սպասե՛ք և կարսաների կափարիչները չի կարելի դնել այրիչների վրա: Դրանք կարող են ուժեղ տաքանալ:
- Մի շահագործե՛ք սարքը խոնավ ձեռքերով կամ երբ ջուր է թափվել վրան:
- Սարքը մի օգտագործե՛ք որպես աշխատատեղան կամ ասեստավորման մակերես:
- Սարքի մակերեսի վրա ճափերի առաջացման դեպքում անմիջապես անջատե՛ք սարքը էլեկտրահոսումից: Դա հնարավորություն է տալիս կանխել հասանելիությանը:
- Կարգիտությամբ ունեցող օգտագործողները պետք է առնվազն 30 սմ հեռավորություն պահպանեն ինդուկցիոն եփող մակերեսից, երբ սարքը աշխատում է:
- Մթերքները տաք յուղի մեջ դնելուց, գոտուցե՛ք վերջինիս ցայտամներից:



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Բռնկվելու կամ պայթյունի վտանգ

- Ճարպերը և յուղերը տաքացնելիս կարող են դուրսգալ գալորիներ արձակվել: Ճարպերով և յուղերով պատրաստելիս պահպանե՛ք դրանք կրակից կամ տաքացած օբյեկտներից հեռավորություն վրա:
- Ծառ տնաքսած յուղերի գալորիները կարող են ինֆլամբոլիս հրդեհի պատճառ հանդիսանալ:
- Օգտագործված յուղը, որը կարող է մթերքների մնացորդներ պարունակել, կարող է ավելի ցածր

ջերմաստիճանում հրդեհի բռնկման պատճառ հանդիսանալ, քան առաջին անգամ օգտագործվող յուղը:

- Սարքի մեջ, մոտ կամ վրա մի դրե՛ք դուրսավառ ապրանքներ կամ իրեր, որոնք ներծծված են դուրսավառ նյութերով:



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Սարքը վնասվելու վտանգ:

- Տաք խոհանոցային սպասքը մի դրե՛ք կառավարման վահանակի վրա:
- Տաք թավայի կափարիչը մի դրե՛ք ջեռոցի սպակե մակերեսին:
- Թույլ մի տվե՛ք, որ խոհանոցային սպասքը դատարկ ետա:
- Թույլ մի տվե՛ք, որ սարքի մակերևույթի վրա խոհանոցային սպասք կամ այլ առարկաներ ընկնեն: Սարքը կարող է վնասվել:
- Մի միացրե՛ք այրիչները դատարկ կամ առանց խոհանոցային սպասքի դեպքերում:
- Սարքի վրա մի դրե՛ք ալյումինե փայլարիթեր:
- Չուգունե, ալյումինե կամ վնասված հոտակով սպասքը կարող է ֆերձվածքներ առաջացնել ապակու/ապակե կերամիկայի մակերևույթի վրա: Նման առարկաները եփող մակերևույթից միշտ վեր տեղափոխե՛ք:
- Այս սարքը նախատեսված է միայն ուտեստներ պատրաստելու համար: Այն չի կարելի այլ նպատակներով օգտագործել, օրինակ՝ սեղանիկ տաքացման համար:

2.4 Խնամք և մաքրում

- Սարքի արտաքին մակերեսի մաքվածությունը կանխելու համար կանոնավոր կերպով մաքրե՛ք այն:
- Նախքան մաքրելը սարքի անջատե՛ք և թողե՛ք հովանալ:
- Սարքի մաքրման համար մի օգտագործե՛ք բարձր նիսանալ սրակիչներ և գալորի:
- Սարքը մաքրե՛ք խոնավ փափուկ շարով: Օգտագործե՛ք միայն չեղոք վիճակի նյութեր: Մի օգտագործե՛ք հպկող միջոցներ, հպկող սպունգներ, լուծիչներ կամ մետաղական առարկաներ:

2.5 Սպասարկում

- Սարքը վերանորոգելու համար կիսգործված սպասարկման կենտրոն դիմե՛ք: Օգտագործե՛ք միայն գործարանային պահեստամասեր:
- Կապված այս արտադրանքի ներսում գտնվող՝ առանձին վաճառվող լամպի (լամպերի) և լամպի պահեստամասերի հետ: Այս լամպերը նախատեսված են կենցաղային սարքերում ծայրահեղ ֆիզիկական պայմաններին դիմակայելու համար, ինչպիսիք են

ջերմաստիճանը, թրթուումը, խոնավությունը, կամ նախատեսված են սարքի գործառնական կարգավիճակի մասին ազդուեան տալու համար: Դրանք նախատեսված չեն այլ նպատակներով օգտագործվելու և հարմար չեն բնակելի տարածքների լուսավորության համար

2.6 Օգտահանում



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Վնասվածքներ ստանալու և խեղդվելու վտանգ:

- Սարքը օգտահանելու վերաբերյալ տեղեկությունների համար դիմե՛ք Ջեբ դիլերին, արտադրողի կողմից լիազորված անձին կամ կուտակողներին օգտահանման հարցերով գրավոր տեղական օպերատորին:
- Անջատե՛ք սարքի խոցը էլեկտրաանուցման ցանցից:
- Էլեկտրաանուցող մալուխը սարքին հեռավորինս մոտեցրե՛ք՝ կարելով և հեռացնելով ավելորդ:

3. ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգության վերաբերյալ բաժինները:

3.1 Տեղադրելուց առաջ

Եվող մակերեսը տեղադրելուց առաջ արտագրե՛ք աղյուսակում բերված տեխնիկական տվյալները, որոնք ներառում են հետևյալ տեղեկությունները:

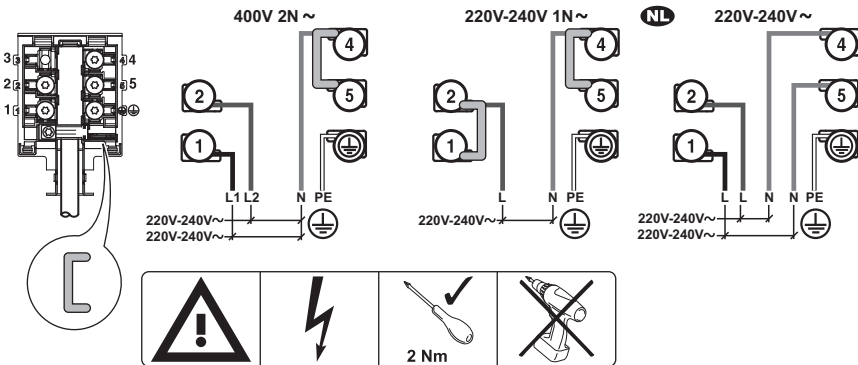
Տեխնիկական տվյալների աղյուսակը գտնվում է եվող մակերեսի տակի մասում:

Արեխական №

3.2 Ներկառուցվող եվող մակերեսներ

Ներկառուցվող եվող մակերեսները օգտագործե՛ք միայն կահույքի հիշտ բացվածքի մեջ և մակերեսների վրա

3.4 Միացման սխեմայով



տեղադրելուց հետո՝ աշխատելով ստանդարտներին համապատասխան:

3.3 Միացման մալուխ

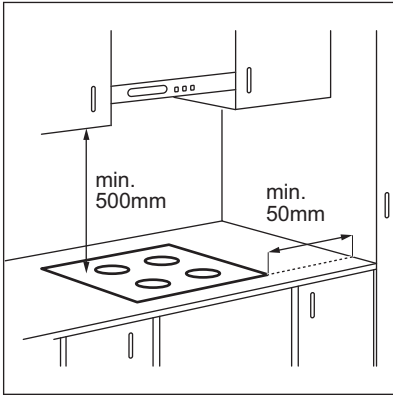
- Մալիկը սնուցվում է միացման մալուխով:
- Վնասված ցանցային մալուխը փոխարինելիս հարկավոր է օգտագործել հետևյալ տեսակի մալուխ. H05V2V2-F որը դիմակայում է 90°C կամ ավելի բարձր ջերմաստիճանի: Դիմե՛ք Հեղինակագրված Սպառարկման Կենտրոն: Միացման մալուխը կորող է փոխել միայն որակավորված էլեկտրիկը:



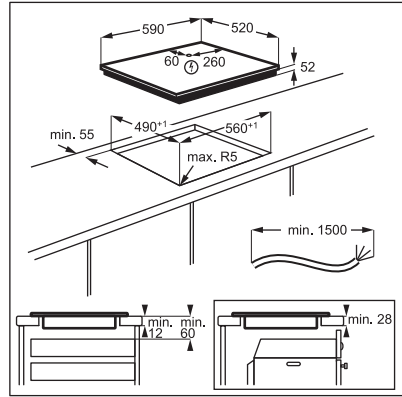
Պատուակների միջև տեղադրե՛ք լճագահասցճեր, ինչչաև ցուցաչրված է:

3.5 Մոնտաճում

Երե եփող մակերեսը գլխիկի տակ տեղադրե՛ք, ինչրում են՛հ նաչե՛լ գլխիկի տեղաչրման հրահանգները՝ սաչբերի միջև նվազագույն հեռավորւյան համար:



Երե սաչբը դարակի վերևում տեղաչրվի, եփող մակերեսի օգափոխիչը կարող է եփելու ընրացում սա՛հացնել այն իրերը, որոն՛հ չրված են դարակում:



Տե՛ս «Electrolux ինչուկցիոն սաչխիկի սեղաներեկի տեղաչրման» տեսահրահանգները՝ մուտ՛հաչրելով ստա՛րև գճաչաչտկերում նեղված մոնրոչաղկան անվանումը:



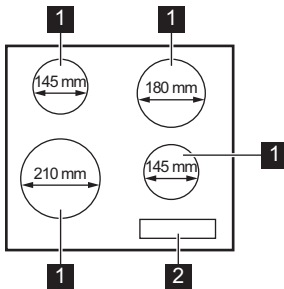
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



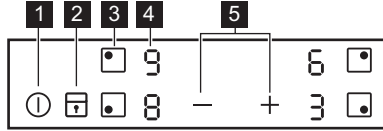
4. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

4.1 Եփող մակերեսի փունկցիոնաչ տարրեր



- 1 Ինչուկցիոն աչրիչ
- 2 Կառավարման վահանակ

4.2 Կառավարման վահանակի գծագիր



Սարքը շահագործե՛ք սենսորային դատերի միջոցով: Ֆունկցիաների գործելը հաստատվում է դիսպլեյների, ինդիկատորների և ձայնային ահագանգերի աշխատանքով:

Սենսորային դաշտ	Ֆունկցիա	Մեկնաբանություն
1	«ՄԻԱՅՈՒՄ/ԱՆՁԱՏՈՒՄ»	Եփոլ մակերեսի միացում և անջատում:
2	Արգելափակում / «Պաշտպանություն երեխաներից» ֆունկցիա	Կառավարման վահանակի արգելափակում/արգելաբացում:
3	-	Այրիչն ընտրելու համար:
4 -	Տաճացման աստիճանի կարգավորումների դիսպլեյ	Տաճացման աստիճանի կարգավորումներ:
5	+ / -	Տաճացման աստիճանի կարգավորումների ցուցադրում:

4.3 Տաճացման աստիճանի դիսպլեյի ցուցիչները

Դիսպլեյ	Նկարագրություն
	Այրիչն անջատվում է:
-	Այրիչն գործում է:
	PowerBoost գործում է:
+ րիլ	Խափանում է առելի ունեցել:
	Այրիչը դեռ չի ստուել (մնացորդային ջերմություն):
	Արգելափակում / «Պաշտպանություն երեխաներից» ֆունկցիա գործում է:
	Սիտլ, չափազանց փափր տարա կամ սպառի բացակայություն այրիչի վրա:
	Ավտոմատ անջատում գործում է:

4.4 Մնացորդային ջերմության ցուցիչ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

[H] Փանի դեռ ցուցիչը միացված է, մնացորդային տաճարային ցուցիչը աշխատում է ստանալով վտանգ կա:

Ինդուկցիոն ալիքները արտադրում են սննդի պարբերական համար անհրաժեշտ տաճարային անմիջապես դրանց վրա տեղադրված խոհանոցային սպասքի հատակում: Ապակե կերամիկայի մակերեսը տաճարում է խոհանոցային սպասքից:

[H] ցուցիչը հայտնվում է, երբ եփման գոտին տաճ է:

Ցուցիչը կարող է նաև հայտնվել.

- հարակից եփման գոտիների համար, նույնիսկ երբ դրանք չեն օգտագործում,
- երբ տաճ թափանցիկ է ստոր եփման գոտու վրա,
- երբ սալիկն անջատված է, բայց եփման գոտին դեռ տաճ է:

Ցուցիչը անհետանում է, երբ եփման գոտին սառչում է:

5. ԱՄԵՆՕՐՅԱ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգությանը վերաբերվող բաժինները:

5.1 Միացում կամ անջատում

Սեղմե՛ք մեկ վայրկյանով **[1]**, որպեսզի միանա կամ անջատվի ջեռոցը:

5.2 Ավտոմատ անջատում

Այս ֆունկցիան ավտոմատ անջատում է եփող մակերեսը, եթե

- անջատված են բոլոր ալիքները,
- եփող մակերեսը միացնելուց հետո տաճացման աստիճան ընտրված չէ,
- ինչ-որ բան է՛ք թափել կամ 10 վայրկյանից ինչ-որ իր է՛ք դրել (քովա, կտոր, այլ) կառավարման վահանակի վրա: Կալում է ձայնային ազդանշան, որից հետո եփող մակերեսը անջատվում է: Հեռացրե՛ք կողմնակի առարկան կամ մաքրե՛ք կառավարման վահանակը:
- եփող մակերեսը չափից շատ է տաճանում (օրինակ, երբ կարսայի ջուրն ամբողջությամբ գոլորշիանում է): Մինչ եփող մակերեսի հաջորդ օգտագործումը, թույլ տվե՛ք այն լրիվ ստոչի:
- սխալ տարա է՛ք օգտագործում: Հայտնվում է **[F]** նշանը և եփող մակերեսն ավտոմատ անջատվում է 2 րոպե անց:
- չե՛ք անջատել եփող մակերեսը կամ վառելի նրա տաճացման աստիճանը: Որոշ ժամանակ անց միանում է **[]** և եփող մակերեսն անջատվում է:

Կապը տաճացման աստիճանի և եփող մակերեսի անջատման ժամանակի միջև՝

Տաճացման աստիճանի կարգավորումներ	Ձեռոցը կանջատվի այս ժամանակից հետո
[U] , 1-2	6 ժամից
3 - 4	5 ժամից
5	4 ժամից
6-9	1.5 ժամ

5.3 Ալիքների ընտրում

Եփման գոտի ընտրելու համար սեղմե՛ք այդ գոտուն վերաբերվող **[]** սենսորային դաշտը: Ցուցադրման վահանակի վրա հայտնվում են տաճացման աստիճանի կարգավորումների տվյալները (**[D]**):

5.4 Տաճացման աստիճանի կարգավորումը

Ալիքների կարգավորում:

Սեղմե՛ք **+** տաճացման աստիճանը ավելացնելու համար: Սեղմե՛ք **-** տաճացման աստիճանը նվազեցնելու համար: Սեղմե՛ք միաժամանակ **+** և **-** ալիքը միացնելու համար:

5.5 PowerBoost

Տվյալ ֆունկցիան թույլ է տալիս ավելացնել ինդուկցիոն ալիքների տաճացման աստիճանը: Ինդուկցիոն ալիքի համար ֆունկցիան հնարավոր է միացնել սահմանափակ ժամանակով: Սահմանված ժամանակն ավարտվելուց հետո ինդուկցիոն ալիքը ավտոմատ կերպով վերադառնում է տաճացման առավելագույն աստիճանին:



Տես «Տեխնիկական տեղեկատվություն» բաժինը:

Այրիչի ֆունկցիան միացնելու համար. սկզբում ընտրե՛ք այրիչը, ապա՝ տաճացման առավելագույն աստիճանը: Սեղմե՛ք **+**՝ մինչև **Ⓟ** միանա:

Ֆունկցիան անջատելու համար. սեղմե՛ք **-**:

5.6 Արգելափակում

Այրիչները աշխատեցնելիս կարող ե՛ք արգելափակել կառավարման վտանակը: Դա կբացառի տաճացման աստիճանի հանկարծակի փոփոխումը:

Սկզբում մուտագրե՛ք ջերմության կարգավորումները:

Ֆունկցիան միացնելու համար. սեղմե՛ք **Ⓟ**: **Ⓛ** միանում է 4 վայրկյանից:

Ֆունկցիան անջատելու համար. սեղմե՛ք **Ⓡ**: Հայտնվում է նախորդ տաճացման աստիճանի կարգավորումը:



Եփող մակերեսը անջատվելիս նաև անջատվում է ավյալ ֆունկցիան:

5.7 «Պաշտպանություն երեխաներից» ֆունկցիա

Այս ֆունկցիան կանխում է եփող մակերեսի հանկարծակի գործարկումը:

Ֆունկցիան միացնելու համար. եփող մակերեսը միացրե՛ք **Ⓛ**-ով: Տաճացման որևէ ռեժիմ մի ընտրե՛ք: Սեղմե՛ք **Ⓡ** 4 վայրկյան: **Ⓛ** միանում է: Անջատե՛ք եփող մակերեսը **Ⓛ**:

Ֆունկցիան անջատելու համար. եփող մակերեսը միացրե՛ք **Ⓛ**-ով: Տաճացման որևէ ռեժիմ մի ընտրե՛ք: Սեղմե՛ք **Ⓡ** 4 վայրկյանով **Ⓡ** միանում է: Խնդիկատուրը: Անջատե՛ք եփող մակերեսը **Ⓛ**:

Միայն մեկ անգամյա պարտաստման համար ֆունկցիան չեղարկելու համար. եփող մակերեսը միացրե՛ք **Ⓛ**-ով: **Ⓛ** միանում է: Սեղմե՛ք **Ⓡ** 4 վայրկյանով: **10** վայրկյանից ընտրե՛ք տաճացման աստիճանը: Կարող ե՛ք օգտագործել եփող մակերեսը:

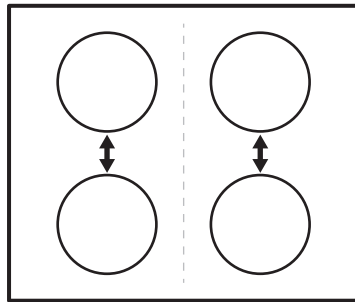
Եփող մակերեսն անջատվելիս **Ⓛ** նշված ֆունկցիան կրկին գործարկվում է:

5.8 Էլեկտրասնուցման կառավարում

Երբ ակտիվ են մի էմսի գոտիներ, և սպառվող էներգիան գերազանցում է էլեկտրաէներգիայի մատակարարման սահմանափակումը, այս ֆունկցիան տեղաբեռխում է առկա էներգիան բոլոր եփման գոտիների միջև: Սալիկը վերահսկում է տաճացման կարգավորումները՝ տան էլեկտրամատակարարման ապահովիչները պաշտպանելու համար:

- Այրիչները դատակարգում են ըստ եփող մակերեսում փուլերի համարի ու տեղադրման: Յուրաքանչյուր փուլն ունի էլեկտրակառուցված առավելագույն բեռնում՝ (3300 Վտ): Երբ սալիկի հզորությունը մեկ ֆուզում հասնի էլեկտրաէներգիայի առավելագույն հասանելի սահմանին, ապա եփման գոտիների հզորությունը ավտոմատ կերպով կկրճատվի:
- Վերջին անգամ ընտրված եփման գոտու տաճացման կարգավորումը միշտ առաջնային է: Մնացած հզորությունը կբաշխվի նախկինում ակտիվացված եփման գոտիների միջև՝ ընտրության հակառակ կերպակառուցված:
- Էլյարանի վրա կրճատված հզորությամբ գոտիների տաճացման կարգաբերումը փոփոխվում է սկզբնական ընտրված տաճացման կարգաբերման և իջեցված հզորությամբ տաճացման կարգաբերման արժեքների միջակայքում:
- Սպասե՛ք, մինչև էլյարանը կպազարի բարբել կամ նվազեցրե՛ք վերջին անգամ ընտրված եփման գոտու տաճացման կարգավորումը: Եփման գոտիները կարողանալեն աշխատել իջեցված տաճացման կարգավորումներով: Անհրաժեշտության դեպքում ձեռնով փոխե՛ք եփման գոտիների տաճացման կարգավորումները:

Նկարում ցույց են տրված հնարավոր համադրությունները, որոնց դեպքում էլեկտրաէներգիան կարող է բաշխվել եփման գոտիների միջև:



6. ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ ԵՒ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգությանը վերաբերվող բաժինները:

6.1 Խոհանոցային սպասքը



Ինդուկցիոն այրիչներում գործում է էլեկտրամագնիսական դաշտ, որը շատ արագ տաքացնում է սպասքը:

Այրիչի վրա տեղադրեք միայն այն խոհանոցային սպասքը, որը նախատեսված է ինդուկցիոն եփող մակերեսներին օգտագործելու համար:

- Խոհանոցային սպասքի հատակը պետք է լինի հնարավորինս հաստ և հարթ:
- Համոզվեք, որ կարասների տակերը մաքուր են և չարացրեք դրանք՝ նախքան եփող մակերեսի վրա տեղադրելը:
- Քերծվածքներից խուսափելու համար մի սահեցրեք կամ կոպիտ տեղաբարձեք կարասն կերամիկական սպակու վրա:

Նյութը, որից պատրաստված է խոհանոցային սպասքը

- **ճիւղ** է՝ չուգուն, պողպատ, արձնապատ պողպատ, չժանգոտվող պողպատ, բազմաշերտ հատակով սպասք (արտադրողի կողմից համապատասխան հետևով պիտակավորված):
- **սխալ է՝** ալյումին, պլիհնձ, արույր, ապակի, կերամիկա, հենապակի:

Խոհանոցային սպասքը նախատեսված է ինդուկցիոն եփող մակերեսին օգտագործելու համար, երբ.

- ջուրը շատ արագ սկսում է եռալ տաքացման ամենաբարձր մակարդակում միացված այրիչի վրա:
- խոհանոցային սպասքի հատակը մագնիս է ձգում:

Խոհանոցային սպասքի չափսերը

- Ինդուկցիոն այրիչներն ավտոմատ կերպով հարմարվում են սպասքի հատակի չափսերին:
- Այրիչի էներգետիկ արդյունավետությունը կախված է սպասքի արամագծից: Թույլատրելի նվազագույն չափսից փոքր արամագծի ունեցող խոհանոցային

սպասքն ստանում է այրիչով արձակվող էներգիայի միայն որոշ մասը:

- Անվտանգության և օպտիմալ եփման արդյունք սպասքովելու նպատակով մի օգտագործեք այլելի մեծ խոհանոցային սպասք, քան նշված է «Այրիչներին բնութագրեր» բաժնում: Եփման ընթացքում խոհանոցային սպասքը եռու պահեք կառավարման վահանակից: Սա կարող է ազդել կառավարման վահանակի աշխատանքին կամ պատահաբար ակտիվացնել եփող մակերեսի ֆունկցիաներ:



Տես «Տեխնիկական տեղեկություններ» բաժինը:

6.2 Ադմոնի՝ գործարկելու ժամանակ

Երբ լսվում է.

- հայրյունի ձայն. խոհանոցային սպասքը պատրաստված է մի քանի տեսակի նյութերից (բազմաշերտ հատակ):
 - սուլոցի ձայն. դուք բարձր աստիճանի հզորությամբ եփման գոտի էք օգտագործում, իսկ խոհանոցային սպասքը պատրաստված է մի քանի տեսակի նյութերից (բազմաշերտ հատակ):
 - դուռը. դուք բարձր աստիճանի հզորություն էք օգտագործում:
 - չիխոց. էլեկտրական հոսանքափոխան է տեղի ունենում:
 - թեցոց և բզզոց. օդափոխիչն աշխատում է
- Այս տեսակի ադմոնիցները նորմալ են և խափանում չեն համարվում:**

6.3 Եփող մակերեսի օգտագործման օրինակներ

Տափուրյան աստիճանի կարգավորման և պատրաստման գոտու էներգիայի սպասման հարաբերակցությունը գծային չէ: Տափուրյան աստիճանը ավելացնելիս սպասքումը համաչափ չի ավելանում: Դա նշանակում է, որ տափուրյան միջին աստիճանին այրիչը սպասքում է իր անվտանգ հզորության կեսից քիչ:



Աղյուսակում ներկայացված տվյալները մոտավոր են:

Տախտանի ստիճանի կարգավորումներ	Նշանակությունը.	Ժամանակ (րոպե)	Խորհուրդներ
Ⓛ - 1	Կերակուրի տաքության պահպանում:	անհրաժեշտ էրյան դեպքում	Ծածկե՛ք սպառել կափարիչով:
1-2	Հովանոցակն առուսի պատրաստում, կարագի, շոկոլադի, ժելատինի հալում և այլն:	5 - 25	Ժամանակ առ ժամանակ խառնե՛ք:
1-2	Պնդացում՝ հարած օձլեաների, տապակած ձվի:	10 - 40	Պատրաստե՛ք փակ կափարիչի պայմանում:
2 - 3	Բրնձի և կարճային ճաշատեսակների պատրաստում մաքրանոց կրակին, պատրաստի առեստների տախտան:	25 - 50	Ավելացրե՛ք ջուրը՝ բրնձի ֆունկից առվվածն էրկու անգամ ավել չափով: Կարճային ճաշատեսակները պատրաստելու ժամանակի կեսին խառնե՛ք:
3 - 4	Բանջարեղենի, ձկան, մսի պատրաստում գոլարժիակ:	20 - 45	Ավելացրե՛ք մոտ երկու ճաշի գզալ հեղուկ:
4 - 5	Կարտոֆիլի պատրաստում գոլարժիակ:	20 - 60	Օգտագործե՛ք առավելագույնը ¼ լ ջուր 750 գ կարտոֆիլի համար:
4 - 5	Մեծ ծավալի սննդի, ազոնների և ճաշերի պատրաստում:	60 - 150	Մինչև 3 լ հեղուկ՝ գումարած բաղադրամասերը:
6 - 7	Մեղմ տապակում. էսկալոպներ, հորթի մսից կորդոն բլյու, թակած կառլետներ, նրբեբժիկ, լյարդ, խավիժ, ձու, բլիթեր, պոնչիկներ:	անհրաժեշտ էրյան դեպքում	Պատրաստման ժամանակի կեսն անցնելիս շրջե՛ք:
7 - 8	Ուժեղ տապակում, կարտոֆիլի ձիթաբլիթեր, սավարի ֆիլեից սբելեբե:	5-15	Պատրաստման ժամանակի կեսն անցնելիս շրջե՛ք:
9	Ջրի եռում, մակարոնեղենի եփում, մսի տապակում (գուլաշ, կոնսերվում տապակած միս), կարտոֆիլի տապակում ֆրիտուրի մեջ:		
Ⓟ	Մեծ ֆունկայրայն ջրի եռում: PowerBoost միացյալ է:		

7. ԽՆԱՄՔ ԵՒ ՄԱՔՐՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Տես Անվտանգությունը վերաբերվող բաժինները:

7.1 Հնդհանուր տեղեկատվություն

- Եփող մակերեսը հարկավոր է մաքրել ամեն անգամ օգտագործելուց հետո:
- Միշտ օգտագործե՛ք մաքուր հիմնով սպասե՛ք:
- Մակերեսի էլեկտրոնները կամ մուգ բծերը չեն ազդում Եփող մակերեսի աշխատանքին:
- Եփող մակերեսը մաքրելու համար օգտագործե՛ք համապատասխան մաքրման միջոց:
- Օգտագործե՛ք ապակու համար նախատեսված հատուկ էրիչ:

7.2 Եփող մակերեսի մաքրում

- **Անմիջապես հանե՛ք.** հալած պլաստիկ զանգվածը, պոլիէթիլենային թաղանթը, շաքար պարունակող մրբրները, հակառակ դեպքում՝ աղտոտումը կարող է հանգեցնել Եփող մակերեսի վնասվածքներին: Այրվածքները չստանալու համար գզույշ եղե՛ք: Կիրառե՛ք հատուկ էրիչը, բռնելով այն ապակե մակերեսի հանդեպ սուր անկյան տակ և այդպես տեղափոխե՛ք այն մակերեսի վրա:
- **Երբ Եփող մակերեսը սառը վիճակում է գտնվում, հեռացրե՛ք.** կրային բծերը, ջրի հետքերը, յուղի կարիլները, մետաղիկ փայլով սպիտակավուն բծերը: Եփող մակերեսը հարկավոր է մաքրել խոնավ շորով և չհայփայող մաքրող միջոցով: Մաքրելուց հետո չարացրե՛ք Եփող մակերեսը փափուկ շորով:

- **Փայլուն մետաղի գունաթափումը վերացնելու համար:** քրջիք կտարը քաղցրահամ լուծույթի մեջ և մաքրիք ապակյա մակերեսը:

8. ԽԱՓԱՆՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՅՏՆԱԲԵՐՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգությանը վերաբերվող բաժինները:

8.1 Ինչ անել, երբ...

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծումը
Ձի հաջողված միացնել կամ գործարկել եփող մակերեսը:	Եփող մակերեսը միացված չէ կամ էլեկտրամուտային ցանցին սխալ է միացված:	Ստուգեք, քե արդյո՞ք եփող մակերեսը ճիշտ է միացված էլեկտրամուտային ցանցին:
	Վտավել է ապահովիչը:	Հանգզվեք, որ խնդիրը ապահովիչի հետ է կապված: Երբ ապահովիչը վառվում է մեկից ավելի անգամ, ապա որակավորված էլեկտրագեղի դիմեք:
	Դուք տաճացման աստիճանը 10 վայրկյանում չեք սահմանել:	Նորից միացրեք եփող մակերեսը և տաճացման աստիճանը 10 վայրկյանից արագ սահմանեք:
	Միաժամանակ սեղմվել են 2 կամ ավելի սենսորային դաշտեր:	Հարկավոր է միայն մեկ սենսորային դաշտ սեղմել:
	Կառավարման վահանակի վրա ջուր կամ յուղ է բախվել:	Մաքրեք կառավարման վահանակը:
Լավում է ձայնային ազդանշան, որից հետո եփող մակերեսը անջատվում է: Անջատված եփող մակերեսը ձայնային ազդանշան է արձակում:	Մեկ կամ ավելի սենսորային դաշտերի վրա կորմնակի առարկա է դրվել:	Հեռացրեք կորմնակի առարկան սենսորային դաշտերի վրայից:
Եփող մակերեսը անջատվում է:	Ⓛ սենսորային դաշտի վրա կորմնակի առարկա է գտնվում:	Հեռացրեք կորմնակի առարկան սենսորային դաշտի վրայից:
Մնացորդային ջերմության ինդիկատոր չի լուսարձակում:	Այրիչը չի տաճացել, բանի որ կարճ ժամանակով է գործել, կամ սենսորը վնասված է:	Երբ այրիչը գործել է բավականին երկար ժամանակ և պետ է տաճացած լինեք, կիացրված Սպասարկման Կենտրոն դիմեք:
Տաճացման սեղմիմը փոփոխվում է մի մակարդակից մյուսը:	Էլեկտրամուտային կառավարում գործում է:	Տե՛ս «Ամենօրյա օգտագործում» բաժինը:
Սենսորային դաշտերը տաճանում են:	Խոհանոցային սպասքը չափազանց մեծ է, կամ այն կառավարման տարրերին շատ մոտ է սեղանգրված:	Մեծ խոհանոցային սպասք օգտագործելիս հնարավորություն դեղվում այն հարկավոր է սեղանգրել հետևի այրիչներին:
Ⓛ նշանն է հայտնվում:	«Պատասխանություն երեխաներից» ֆունկցիա կամ Արգելափակում է գործում:	Տե՛ս «Ամենօրյա օգտագործում» բաժինը:
ⓕ նշանն է հայտնվում:	Այրիչի վրա բացակայում է խոհանոցային սպասքը:	Խոհանոցային սպասքը դրեք այրիչի վրա:
	Խոհանոցային սպասքը համապատասխան չէ:	Համապատասխան սպասք օգտագործեք: Տե՛ս «Խորհուրդներ և հուշումներ» բաժինը:

Խնդիր	Հնարավոր պատճառը	Լուծումը
	Խոհանոցային սպառի հատակի տրամագիծը տվյալ այրիչի համար չափազանց փոքր է:	Համապատասխան չափերի խոհանոցային սպառ օգտագործեք: Տե՛ս «Տեխնիկական տեղեկություններ» բաժինը:
Հայտնվում է E նշանը և թվանշան:	Եփող մակերեսի աշխատանքի խախտում է տեղի ունեցել:	Անջատե՛ք եփող մակերեսը և 30 վայրկյան անց այն նորից միացրե՛ք: Եթե E նորից է հայտնվում, եփող մակերեսը էլեկտրաանոցումից անջատե՛ք: 30 վայրկյան անց եփող մակերեսը նորից միացրե՛ք: Խնդիրը կրկնվելու դեպքում Լիազորված Սպասարկման Կենտրոնը դիմե՛ք:
Դուք կարող եք չընդհատվող ձայնային ազդանշան լսե՛ք:	Էլեկտրական միացումը սխալ է կատարված:	Եփող մակերեսն անջատե՛ք էլեկտրաանոցումն ցանցից: Դիմե՛ք որակավորված էլեկտրագետի կամ ստուգե՛ք սարքի տեղադրման հեռուստանը:

8.2 Եթե չի հաջողվում լուծում գտնել...

Եթե չի հաջողվում ինժեներույն լուծում գտնել, ապա դիմե՛ք դիլերին կամ Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն: Ներկայացրե՛ք տեխնիկական տվյալների այդուստևում նշված տվյալները: Նաև ներկայացրե՛ք ապակե կերամիկայի մակերեսի կողք, որը բաղկացած է երեք թվանշաններից (այն նշված է ապակե վահանակի անկյունում) և սխալի մասին հայտնվող

հաղորդագրությունը: Համոզվե՛ք, որ ճիշտ եք գործարկում եփող մակերեսը: Հակառակ դեպքում դիլերի կամ սպասարկման կենտրոնի մասնագետի կողմից տրամադրվող սպասարկումը կլինի վճարովի, նույնիսկ երաշխիքային ժամկետը սպառված չլինելու դեպքում: Երաշխիքային ժամկետի և լիազորված սպասարկման կենտրոնների մասին տեղեկատվությունը տե՛ս երաշխիքային թեքքիկում:

9. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ

9.1 Տեխնիկական տվյալների ցուցանակ

Մոդել EHH96240IK
 Տիպ 63 B4A 00 AA
 Ինդուկցիա 6.6 կՎտ
 Մերիտակոն N^o
 ELECTROLUX

PNC 949 492 094 04
 220 - 240 Վ 50-60 Հց
 Արտադրված է Ռումինիայում
 6.6 կՎտ



9.2 Այրիչների հատկավորում

Այրիչ	Անվանական հզորությունը (տախտանային առավելագույն աստիճանը) [Վտ]	PowerBoost [Վտ]	PowerBoost առավելագույն տևողությունը [րոպե]	Խոհանոցային սպառի տրամագիծը [մմ]
Ջախ տաքի	2300	2800	10	180 - 210
Ջախ հեռի	1200	-	-	125 - 145
Աջ տաքի	1200	1800	4	125 - 145
Աջ հեռի	1800	-	-	145 - 180

Այրիչների հզորությունը կարող է անճան տարբերվել այլուսակում ճշված ավյուններից: Այն կարող է տարբերվել՝ կախված խոհանոցային սպասիկի նյութից և չափսից:

Պատրաստման լավագույն արդյունքին հասնելու համար օգտագործե՛ք խոհանոցային սպասիկ, որի չափսը չի գերազանցում այլուսակում ճշված տրամագիծը:

10. ԷՆԵՐԳԱԱՐԻՅՈՒՆԱՎԵՏՈՒԹՅՈՒՆ

10.1 Ապրանքի վերաբերյալ տեղեկություններ*

Մոդելի նույնականացուցիչը	EHH96240IK	
Եվոյ մակերեսի տեսակը	Ներկառուցված եվոյ մակերես	
Այրիչների քանակը	4	
Տափացման տեխնոլոգիան	Ինքուկցիա	
Կլոր այրիչների տրամագիծը (Ø)	Ջախ առցւի	21,0 սմ
	Ջախ հետևի	14,5 սմ
	Աջ առցւի	14,5 սմ
	Աջ հետևի	18,0 սմ
Յուրաքանչյուր այրիչի էներգիայի սպառումը (EC electric cooking)	Ջախ առցւի	190,1 Wh/kg
	Ջախ հետևի	181,0 Wh/kg
	Աջ առցւի	181,0 Wh/kg
	Աջ հետևի	181,6 Wh/kg
Եվոյ մակերեսի էներգիայի սպառումը (EC electric hob)	183,4 Wh/kg	

* Եվրոպական Միության համար՝ համաձայն EU 66/2014-ի: Բելառուսի համար՝ համաձայն STB 2477-2017-ի չափված Ա-ի: Ուկրաինայի համար՝ համաձայն 742/2019-ի:

EN 60350-2 - Կերակուր պատրաստելու համար կենցաղային սարքեր՝ Մաս 2. Եվոյ մակերեսներ՝ Ծախսված էներգիայի քանակի մեթոդներ


10.2 Էլեկտրաէներգիայի խնայում


Օգտվելով ճշված խորհուրդներից հնարավոր է պատրաստման ժամանակ խնայել էլեկտրաէներգիան:

- Ջուրը տափացնելիս օգտագործե՛ք այնքան ջուր, որքան անհրաժեշտ է:
- Հնարավորինս միշտ փակե՛ք խոհանոցային սպասիկ կափարիչով:
- Այրիչը միացնելուց առաջ տեղադրե՛ք դրա վրա խոհանոցային սպասիկ:

- Փոքր չափսերի խոհանոցային սպասիկ տեղադրե՛ք վրա չափսերի այրիչների վրա:
- Միշտ տեղադրե՛ք խոհանոցային սպասիկ այրիչի կենտրոնական մասում:
- Օգտագործե՛ք մնացորդային տափուրներ՝ կերակուրը տափ վիճակում պահպանելու կամ մթերե՛րը հալեցնելու համար:

11. ՀՈԳԱՑՈՂՈՒԹՅՈՒՆ ՇՐԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՄԱՍԻՆ:

 ճեմներով նյութերը հարկ է հանձնել վերամշակման: Փաթեթը դրե՛ք երկրորդային հումքի հավաքման համապատասխան արկղերի մեջ: Մասնակցելով կլին կեցաղային էլեկտրասարքավորումների վերամշակմանը, դուք օգնում ե՛ք պահպանել շրջակա միջավայրն ու մարդու

առողջությունը:  ճեմնով ճշված կեցաղային տեխնիկան մի քանի կեցաղային արդի հետ: Մարքավորումը տարբեր երկրորդային հումքի վերամշակման ձեռնարկություն կամ դիմե՛ք ձեր քաղաքատարանի վարչություն:

БИЗ СИЗДИ ОЙЛОЙБУЗ

Electrolux жабдуусун сатып алганыңызга рахмат. Өзү менен кошо ондогон жылдык тажрыйба жана инновация сунуштаган өнүмдү тандадыңыз. Кылдат жана саркеч, атайын сиз үчүн жасалгаланган. Аны ар колдонгонуңузда дайым сонун натыйжа аларыңызды билесиз.

Electrolux-ка кош келиңиз.

Биздин вебсайтка кирип:



Колдонуу боюнча кеңеш, брошюраларды, бузулууларды оңдоо боюнча кеңеш, кам көрүү жана тейлөө маалыматтарын алыңыз:

www.electrolux.com/support



Мыкты кызмат үчүн өнүмүңүздү каттаңыз:

www.registerelectrolux.com



Өнүм үчүн аксессуарларды, керектелүүчү бөлүктөрдү жана түпнуска тетиктерди сатып алыңыз:

www.electrolux.com/shop


КАРДАРЛАРДЫ ТЕЙЛӨӨ ЖАНА КЫЗМАТ КӨРСӨТҮҮ

Ар дайым түпнуска тетиктерди урунуңуз.

Ыйгарым укуктуу кызмат борборуна кайрылганда бул берилмелер жаныңызда болушу керек: Модель, PNC, сериялык номуру.

Маалыматты сериялык жадыбалдан тапса болот.

 Эскертүү / Коопсуздук жөнүндө маалыматы

 Жалпы маалымат жана кеңештер

 Айлана-чөйрө маалыматы

Эскертүүсүз өзгөрүлүшү мүмкүн.

МАЗМУН

1. КООПСУЗДУК МААЛЫМАТЫ.....	17
2. КООПСУЗДУК ЭРЕЖЕСИ.....	20
3. ОРНОТУУ.....	22
4. ПРОДУКЦИЯНЫН БАЯНДООСУ.....	24
5. КҮНДӨЛҮК КОЛДОНУУ.....	25
6. НАСААТТАР ЖАНА КЕҢЕШТЕР.....	27
7. КАМ КӨРҮҮ ЖАНА ТАЗАЛОО.....	29
8. БУЗУКТУКТАРДЫ ТАБУУ.....	29
9. ТЕХНИКАЛЫК МААЛЫМАТ.....	31
10. КУБАТТУУЛУКТУН ЭФФЕКТИВДҮҮЛҮГҮ.....	32
11. АЙЛАНА ЧӨЙРӨНҮН КАМЫН КӨРҮҮ.....	32

1. КООПСУЗДУК МААЛЫМАТЫ

Шайманды орнотуудан жана колдонуудан мурун, кошо берилген колдонмо китепчесин окуп чыгыңыз. Өндүрүүчү

туура эмес орнотуудан же колдонуудан келип чыккан кандайдыр бир жаракатка же зыянга жоопкерчилик тартпайт. Кийин кайрылыш үчүн нускамаларды дайыма коопсуз жана жеткиликтүү жерде кармаңыз.

1.1 Балдарды жана мүмкүнчүлүгү чектелген адамдарды коргоо

- Бул шайман физикалык, сезгичтик же акыл-эс жактан мүмкүнчүлүгү чектелген же тажрыйбасы жана билими жок болгон адамдарга арналган эмес; шайманды мындай адамдар тарабынан колдонуу, алардын коопсуздугуна жооп берген адам тарабынан аны коопсуз пайдалануу боюнча көрсөтмө же нускама берилген убакта гана мүмкүн.
- Балдардын шайман.
- Бардык таңгактарды балдардан алыс кармаңыз жана аларды туура жок кылыңыз.
- ЭСКЕРТҮҮ: Шайман иштеп же муздатылып жатканда, ага балдарды жана үй жандыктарын жакын жолотпоңуз. Пайдаланып жатканда жеткиликтүү бөлүктөр ысый баштайт.
- Эгер шаймандын баланы коргоо тузмөгү бар болсо, ал күйгүзүлүшү керек.
- Балдар көзөмөлсүз тазалоо жана анын тейлөөсүн аткарбашы керек.

1.2 Жалпы коопсуздук

- ЭСКЕРТҮҮ: Колдонуу учурунда, шайман жана анын жеткиликтүү бөлүктөрү ысып кетет. Ысытуучу компоненттерге тийип кетүүгө жол бербөө үчүн абайлаш керек.
- ЭСКЕРТҮҮ: Плитада май же суюк май менен тамак даярдап жатканда, көңүл бурбоо опурталдуу болуп, өрткө алып келиши мүмкүн.
- Отту ЭЧ КАЧАН суу менен өчүрбөңүз, бирок шайманды өчүрүп, андан соң жалынды капкак же өрт жабуусу менен жабыңыз.

- ЭСКЕРТҮҮ: Шайман, таймер сыяктуу тышкы которуу түзмөгү аркылуу же пайдалуулук аркылуу кайра-кайра өчүрүлүп-күйгүзүлүп турган схема аркылуу камсыздалбашы керек.
- ЭТИЯТТЫК: Бышыруу процесси көзөмөлдөнүшү керек. Кыска мөөнөттүү бышыруу процесси үзгүлтүксүз көзөмөлдөнүшү керек.
- ЭСКЕРТҮҮ: Өрт коркунучу: Тамак даярдоо бетине нерселерди койбоңуз.
- Бычак, айры, кашык жана капкак сыяктуу темирден жасалган нерселер ысып кетиши мүмкүн болгондуктан, аларды тамак жасаган плитанын үстүнө койбоо керек.
- Шайманды кыналган стурктурга орнотуудан мурун колдонбоңуз.
- Шайманды тазалоо үчүн, буу тазалагычты колдонбоңуз.
- Колдонуп бүткөндөн кийин, плита элементин башкаруу бурагычы менен өчүрүңүз жана казан аныктагычына ишенбеңиз.
- Эгерде айнек карапа түздүк / айнек түздүккө жарака кетсе, шайманды өчүрүп, тармактан сууруңуз. Эгер шайман электр кубатына түздөн-түз бөлүштүргүч кутусу аркылуу туташылган болсо, шайманды электр кубатынан ажыратыш үчүн сактагычты алып салыңыз. Каалаган жагдайда, ыйгарым укуктуу тейлөө кызматы менен байланышыңыз.
- Эгерде ток берүүчү зым бузулса, зыянга учуратпоо үчүн өндүрүүчү, атайын Кызмат көрсөтүүчү же ушуга окшогон адиске алмаштыртуу керек.
- ЭСКЕРТҮҮ: Бышыруу шайманынын өндүрүүчүсү тарабынан жасалган конфорка коргоочусун же өндүрүүчү тарабынан колдонуу нускамасында ылайыктуу катары билдирилген же шайманда камтылган конфорка коргоочуларын гана колдонуңуз. Ылайыксыз конфорка коргоочуларын колдонуу кырсыктарга себеп болушу мүмкүн.

2. КООПСУЗДУК ЭРЕЖЕСИ

2.1 Орнотуу



ЭСКЕРТҮҮ!

Бул шаймандын орнотуусун адис адам гана аткаруусу керек.



ЭСКЕРТҮҮ!

Шаймандын жаракат же зыянга учуроо коркунучу.

- Бардык таңгактарды алып салыңыз.
- Бузулган шайманды орнотпоңуз же колдонбоңуз.
- Шайман менен камсыздалган орнотмо нускамасын жолдоңуз.
- Башка шаймандар менен бирдиктердин ортосунда минималдуу аралыкты сактаңыз.
- Шайманды жылдырууда дайыма этият болуңуз, анткени ал оор. Дайыма коопсуздук кол каптарын жана жабык бут кийим колдонуңуз.
- Кесилген жерлерди герметик менен жылчыксыздандырыңыз, ошондо ным шишип чыгуунун алдын алат.
- Шаймандын түбүн буу жана нымдан сактаңыз.
- Шайманды эшикке жакын же терезенин түбүнө орнотпоңуз. Бул, эшик же терезе ачылганда, ысык казандын шаймандын үстүнөн түшүп кетүүсүнүн алдын алат.
- Ар бир шаймандын асты жагында муздата турган желдеткичтери бар.
- Эгер шайман суурманын үстүндө орнотулган болсо:
 - Муздата турган желдеткичтердин жанында майда нерселерди же кагаздарды сактабаңыз, себеби алар желдеткичтин ичине кирип же муздатуу системасын бузуп коюшу мүмкүн.
 - Шаймандын астынан жана суурманын тараптарынын ортосунда эң аз 2 см аралыкты калтырыңыз.
- Шаймандын астындагы шкафтын ичинде орнотулган бардык бөлүүчү панелдердин баарын алып чыгарыңыз.

2.2 Электрикалык туташуу



ЭСКЕРТҮҮ!

Өрт жана ток тартуу коркунучу бар.

- Бардык электр байланыштары тажрыйбалуу электр адиси тарабынан аткарылышы керек.
- Шайман жерге орноштурулушу керек.
- Кандайдыр бир иш кылардан мурун, шаймандын токтон суурулуп турганын тактаңыз.
- Шайман паспортундагы электр маалыматы кубаттуулук күчүнө туш келүүсүн текшерип.
- Шаймандын туура орнотулганын текшерип. Кенен жана туура эмес ток кабелдери жана штепсели (эгерде болсо) терминалды катуу ысытып жиберуү мүмкүн.
- Туура электр кабелдин колдонуңуз.
- Электр кабелдери оролуп калбасын.
- Ток тартууга каршы коопсуздук орнотулганын текшерип.
- Кабелдин үстүнөн кабелди кыскачыты колдонуңуз.
- Электр кабелди же штепсели (эгерде болсо), шайманды жакынкы чекитке туташтырганыңызда, ысык шайманга же духовкага тийберин текшерип.
- Көп чекиттүү адаптерлерди жана узартуучу кабелдерди колдонбоңуз.
- Электр штепселине (эгерде болсо) же кабелдине зыян келтирбениз. Бузулган кабелди алмаштыруу үчүн Ыйгарым укуктуу Кызмат Борборунан кайрылыңыз.
- Ток тартууга каршы коюлган жерлер жана ажыратылган бөлүктөр, куралсыз жылбай тургандай кылып катырылышы керек.
- Электр чекити менен токтоу орнотуудан соң гана туташтырыңыз. Орнотуудан соң токко мүмкүнчүлүк болорун текшерип.
- Ток чекити кенен болсо, токтоу улабаңыз.

- Шайманды туташуудан чыгаруу үчүн кабелди тартпаңыз. Ар дайым кабелди тартыңыз.
- Туура изоляциялоо түзмөктөрүн гана колдонуңуз: линияны коргоочу кесим, ашыкча кубаттуулуктан сактагыч (туткадан алынып салынган болт сыяктуу сактагычтар), жердетилген түзүлүштөр жана контакторлор.
- Электр орнотуусунда шайманды бардык тараптан токторду ажыратууңузга мүмкүндүк берген ажыраткыч болушу керек. Ажыраткыч түзмөктө кеңдиги минимум 3 мм болгон контакт ачкычы болушу керек.

2.3 Колдонуңуз



ЭСКЕРТҮҮ!

Жаракат алуу, күйүү жана ток тартуу коркунучу бар.

- Алгач колдонордон мурун, бардык таңгактоо, этикеттөө жана тасмаларды (эгерде болсо) алып салыңыз.
- Бул шайман үй тиричилигинде (үйдүн ичинде) гана колдонууга арналган.
- Шаймандын техникалык мүнөздөмөлөрүн өзгөртпөңүз.
- Желдетүү тешиктеринин бөгөттөлбөгөнүн текшерчиңиз.
- Иштеп жаткан шайманды кароосуз калтырбаңыз.
- Ар бир колдонуудан кийин бышыруу зонасын “Өчүрүү” абалына коюңуз.
- Казан детекторуна ишенбеңиз.
- Бышыруу аянтына прибор же идиш капкактарын койбоңуз. Алар ысып кетүүсү мүмкүн.
- Шайманды ным колуңуз менен же ал сууга тийип турганда кармабаңыз.
- Шайманды иштөө аймагы же сактоочу жай катары колдонбоңуз.
- Эгерде шаймандын бетинде жарака кете турган болсо, анда аны дароо электр тогунан ажыратыңыз. Бул токко урунуунун алдын алуу үчүн.
- Электр кардиостимулятор тагынган колдонуучулар шайман иштеп жатканда индукция даярдоо алкактарынан кеминде 30 см аралыкты кармашы керек.
- Тамакты ысык майга салсаңыз, ал чачырашы мүмкүн.



ЭСКЕРТҮҮ!

Өрт жана жарылуу коркунучу

- Суюк жана кою май ысытылганда бат тутанма буу чыгарышы мүмкүн. Суюк жана катуу май менен тамак бышырып жатканда, жалын же ысык нерселерди алыс кармаңыз.
- Өтө ысытылган майдан чыккан буу күтүлбөгөн өрттү пайда кылышы мүмкүн.
- Азык калдыктарын камтыган колдонулган май, анын алгач колдонуудагы табынан төмөн болгон тапта өрт чыгарышы мүмкүн.
- Тез тутанма өнүмдөрдү же тез тутанма өнүмдөр менен нымдалган нерселерди шаймандын ичине, жанына же үстүнө койбоңуз.



ЭСКЕРТҮҮ!

Шаймандын зыянга учуроо коркунучу.

- Башкаруу панелинде казанды ысытпаңыз.
- Ысык табанын түбүн мештин айнек бетине койбоңуз.
- Казандарды кургак кайнатпаңыз.
- Нерселер же казан шаймандын үстүнө түшпөсүн. Үстү бузулуп кетиши мүмкүн.
- Бышыруу аянтын бош казан же казансыз күйгүзбөңүз.
- Шаймандын үстүнө алюминий фольга койбоңуз.
- Куйма темирден, алюминийден жасалган же түбү кырылган казан айнек/керамиканы кырып салышы мүмкүн. Мындай нерселерди жылдырыш керек болсо, ар дайым көтөрүп жылдырыңыз.
- Бул шайман тамак-аш даярдоого шана арналган. Мисалы, аны бөлмө жылытуу сыяктуу башка максаттар үчүн колдонууга болбойт.

2.4 Кам көрүү жана тазалоо

- Үстүнкү материалга зыян тийгизүүнүн алдын алуу үчүн шайманды маал маалы менен тазалап туруңуз.
- Тазалоодон мурун шайманды өчүрүүңүз жана муздатыңыз.

- Шайманды тазалоо үчүн суу спрейин жана дымдоону колдонбоңуз.
- Шайманды нымдуу, жумшак кездеме менен тазалаңыз. Нейтралдуу жуучу каражатты гана колдонуңуз. Катуу продукттарды, катуу тазалоочу каражаттарды, эриткичтерди же металл куралдарды колдонбоңуз.

2.5 Шайманга кам көрүү

- Шайманды оңдоо үчүн, Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Өзүнүн гана тетиктерин колдонуңуз.
- Ушул шаймандын ичиндеги лампаларга (га) жана өзүнчө сатылуучу көрөңгө лампаларга тийиштүү: Бул лампалар температура, титирөө, нымдуулук сыяктуу тиричилик шаймандарындагы өзгөчө физикалык шарттарга туруштук берүү үчүн арналган же түзмөктүн иштөө абалы жөнүндө маалымат берүү

үчүн арналган. Алар башка түзмөктөрдө пайдалануу үчүн арналган эмес жана тиричилик орунжайларды жарыктандырууга ылайыктуу эмес.

2.6 Жарабай калган кир жуугучтан арылуу



ЭСКЕРТҮҮ!

Бузулуу же кысылуу коркунучу.

- Шайманды туура жок кылуу боюнча маалымат үчүн сатуучуңузга, чыгаруучунун Ыйгарым укуктуу кишисине же жергиликтүү катуу таштанды иштетүүчүгө кайрылыңыз.
- Шайманды токтон ажыратыңыз.
- Жабдууга жакын жерден электр тармак кабелин кесип салыңыз жана аны таштаңыз.

3. ОРНОТУУ



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

3.1 Орнотуудан мурун

Тамак жасаган плитанын үстүн орнотуудан мурун, шаймандын паспортундагы маалыматты жазып алыңыз. Шаймандын паспорту тамак жасаган плитанын үстүнүн түбүндө жайгашкан.

Сериялык номуру

3.2 Өзүнчө орнотулуучу тамак жасаган плитанын үстү

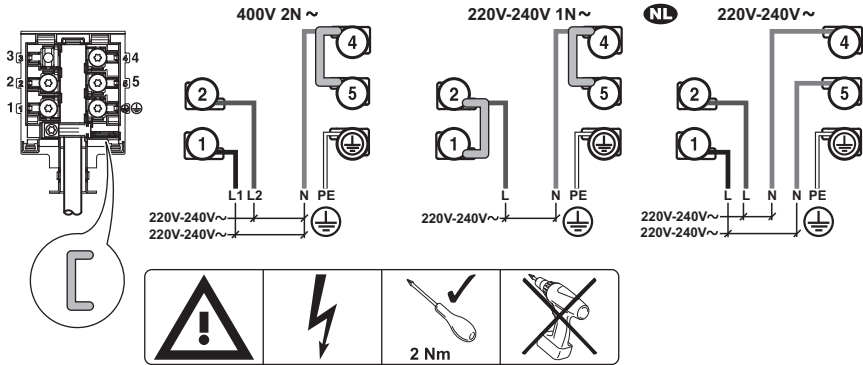
Өзүнчө орнотулуучу тамак жасаган плитанын үстүлөрүн, аларды орнотулушу

керек болгон туура бирдиктерге жана стандартка туура келген иш тактага орноткон соң гана иштетиңиз.

3.3 Байланыш кабели

- Күйгүч туташтыруу кабели.
- Бузулган тармак кабель түрлөрүн алмаштыруу үчүн төмөнкү (же жогорку) кабель түрлөрүн колдонуңуз: H05V2V2-F, ал 90°C же жогорураак температурага туруштук бере алат. Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Туташуу кабели адис электрик тарабынан алмаштырууга тийиш.

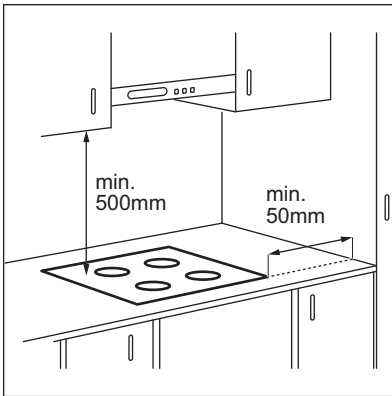
3.4 Туташтыруу диаграммасы



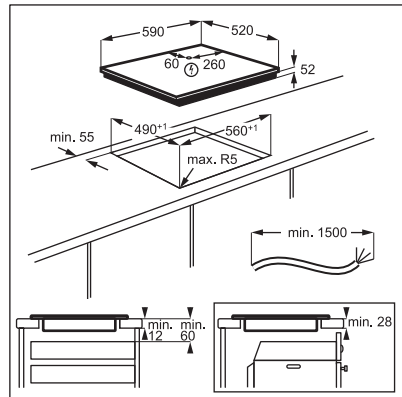
i Шунттарды көрсөтүлгөндөй  буралгылар ортосуна киргизиңиз.

3.5 Жыйноо

Эгерде конфорканы жапкычтын астына орнотуп жатсаңыз, жапкычка тиешелүү шаймандар арасында минималдык аралыкта орнотуу боюнча нускаманы карап чыгыңыз.



Эгерде шайман тартманын үстүнө орнотулган болсо, бышыруу аймагынын желдетүүсү бышырып жатканда шкафтын ичиндеги нерселердин бир аз ысытышы мүмкүн.



"Electrolux Индукциондук Күйгүч - Иштөө үстүн кантип орнотуу керек" аттуу видео үйрөткүчүн ылдыйкы сүрөттө берилген толук аталышын терүү менен таап алыңыз.

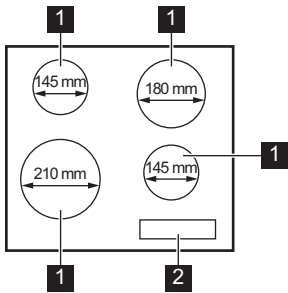
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



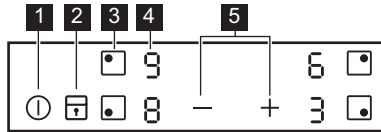
4. ПРОДУКЦИЯНЫН БАЯНДООСУ

4.1 Бышыруу бетинин схемасы



- 1 Индукциялык бышыруу аянты
- 2 Башкаруу панели

4.2 Башкаруу панелинин жайгашуусу









Жабдууну иштетиш үчүн сенсорлорду колдонуңуз. Дисплейлер, индикаторлор жана үндөр кайсы функциялар иштеп жатканын көрсөтөт.

Сенсор	Функция	Комментарий
1	① КҮЙГҮЗҮҮ / ӨЧҮРҮҮ	Мешти күйгүзүп жана өчүрүш үчүн.
2	☐ Кулпулоо / Баланы коргоо түзмөгү	Башкаруу панелин бөгөттөө / бөгөттөөдөн чыгаруу үчүн.
3	◼ -	Бышыруу аймагын тандоо үчүн.
4	- Жылууулук орнотуу дисплеи	Жылууулук орнотуусун көрсөтүш үчүн.
5	+ / - -	Жылууулук көрсөткүчүн коюш үчүн.

4.3 Жылытуу параметринин экрандары


Экран	Сүрөттөлүшү
0	Бышыруу аянты өчкү.
1 - 9	Бышыруу аянты иштейт.

Экран	Сүрөттөлүшү
	PowerBoost иштейт.
 + сан	Бул туура эмес аткарылган.
	Бышыруу аянты дагы деле ысык (калган жылуулук).
	Кулпулоо / Баланы коргоо түзмөгү иштейт.
	Бышыруу аянтына туура эмес же кичинекей казан коюлган, же такыр эле казан жок.
	Автоматтык өчүү иштейт.

4.4 Калган жылуулук көрсөткүчү



ЭСКЕРТҮҮ!

 Көрсөткүч күйгөн бойдон турса, калдык ысыктан күйүктү алуу коркунучу бар.

Индукция бышыруу аймактары бышыруу процессине керектүү жылуулукту бышыруу идиштин так астында чыгарат. Айнек керамика бышыруу идиштин жылуулугу менен ысыйт.

-  бышыруу алкагы ысык болгондо пайда болот.

Көрсөткүч андан нары төмөнкү учурда пайда болот:

- аларды колгонбосоңуз да, жанаша бышыруу алкактары үчүн,
- ысык идиш муздак бышыруу алкагына коюлганда,
- күйгүч өчүрүлүп, бирок бышыруу алкагы даде ысык болсо.

Бышыруу алкагы сууганда, көрсөткүч жоголот.


5. КҮНДӨЛҮК КОЛДОНУУ



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

5.1 Күйгүзүү жана өчүрүү

Тамак жасаган плитанын үстүн күйгүзүү же өчүрүү үчүн  ны 1 секунд басыңыз.


5.2 Автоматтык өчүү

Төмөнкү учурда функция тамак жасаган плитанын үстүн автоматтык түрдө өчүрөт:


- бардык бышыруу аянттары өчүк болгондо,

- тамак жасаган плитанын үстүн иштеткен соң, ысытуу параметрин орнотпосоңуз,
- башкаруу панелине бир нерсе төксөңүз же бир нерсени 10 секунддан көп (идиш, кездеме, ж.б.) койсоңуз. Акустикалык үн сигналы жана тамак жасаган плитанын үстү өчөт. Буюмду алып салыңыз же башкаруу панелин тазалаңыз.
- тамак жасаган плитанын үстү өтө ысып кетет (мисалы, идиш бош эле отко коюлганда). Тамак жасаган плитанын үстүн кайрадан колдонордон мурун бышыруу аянтын муздатыңыз.
- туура эмес казан колдонгонунда.  символу пайда болот жана бышыруу



аянты автоматтык түрдө 2 мүнөттөн кийин өчөт.

- бышыруу аянтын өчүрбөгөнүңүздө же жылытуу параметрин өзгөртпөгөнүңүздө. Бираздан соң  пайда болот жана тамак жасаган плитанын үстү өчөт.

Тамак жасаган плитанын үстү өчкөндөн кийинки жылытуу параметри менен убакыттын байланышы:





Жылуулук көрсөткүчү	Тамак жасаган плитанын үстү төмөнкү убакыттан соң өчөт:
 , 1 - 2	6 сааттан соң
3-4	5 сааттан соң
5	4 сааттан соң
6-9	1,5 сааттан соң

5.3 Бышыруу аймагын тандоо

Конфорканы тандоо үчүн ошол конфоркага тийиштүү сенсор аймагын  басыңыз. Дисплей жылуулук жөндөгүчтү көрсөтөт ().

5.4 Жылытуу параметри

Бышыруу аянтын орнотуу



Жылытуу параметрин көбөйтүү үчүн  га басыңыз. Жылытуу параметрин азайтуу үчүн  га басыңыз. Бышыруу аянтын өчүрүү үчүн  менен  ны бир мезгилде басыңыз.


5.5 PowerBoost

Бул функция индукциялуу бышыруу аянттарына көбүрөөк кубаттуук берет. Бул функция индукциялуу бышыруу аянты үчүн чектелген мөөнөттө гана иштейт. Мындан кийин индукциялуу бышыруу аянты автоматтык түрдө кайра эң жогорку жылытуу параметрине орнотулуп калат.



“Техникалык маалымат” бөлүмүн караңыз.


Бул функцияны бышыруу аймагы үчүн күйгүзүү үчүн: биринчи бышыруу аймагын орнотуп, андан кийин эң жогорку жылытуу параметрин коюңуз.  ны  пайда болгонго чейин басыңыз.

Функцияны иштен чыгаруу үчүн:  басыңыз.

5.6 Кулпулоо

Бышыруу аянттары иштеп жатканда, башкаруу панелин тосмолоп турсаңыз болот. Бул жылытуу параметринин кокустан өзгөрүп кетүүсүнүн алдын алат.

Алгач жылытуу параметрин орнотуңуз.

Функцияны иштетүү үчүн:  тийип коюңуз.  4 секундага чыгат.





Функцияны өчүрүү үчүн:  тийип коюңуз. Мурунку жылытуу параметри пайда болот.










Тамак жасаган плитанын үстүн өчүргөнүңүздө, бул функцияны да өчүрөсүз.

5.7 Баланы коргоо түзмөгү

Бул функция тамак жасаган плитанын үстүн туура эмес иштешинин алдын алат.

Функцияны иштетүү үчүн: тамак жасаган плитаны  менен иштетиңиз. Жылытуу параметрин койбоңуз. Басып  4 секунда кармап туруңуз.  чыгат.  менен тамак жасаган плитанын үстүн өчүрүңүз.

Функцияны өчүрүү үчүн: тамак бышыруучу плитаны  менен иштетиңиз. Жылытуу параметрин койбоңуз. Басып  4 секунда кармап туруңуз.  чыгат.  менен тамак жасаган плитанын үстүн өчүрүңүз.

Функцияны бир жолку бышыруу убакыты үчүн иштеткиңиз келсе: тамак жасаган плитаны  менен иштетиңиз.  чыгат. Басып  4 секунда кармап туруңуз. **Жылытуу параметрин 10 секундага орнотуңуз.** Тамак жасаган плитанын

үстүн иштете аласыз. Тамак жасаган плитанын үстүн ① менен өчүрсөңүз, функция кайрадан иштейт.

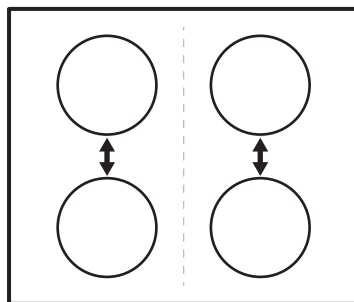
5.8 Кубаттуулукту башкаруу

Эгерде бир нече алкак жалындап жана керектелген кубат кубат жеткирүү чектөөсүнөн ашса, бул функция жеткиликтүү кубатты бардык бышыруу алкактар ортосунда бөлүштүрөт. Күйгүч үйдө орнотулган мештин сактагычтарын коргоого оттун орнотууларын башкарат.

- Бышыруу аянттары тамак жасаган плитанын үстүндөгү фазалардын жайгашуусуна жана санына карата классификацияланат. Ар бир фазага эң көп дегенде (3300 Вт) электр кубатынын жүктөөсү таандык. Эгерде күйгүч бир фазанын ичинде эң көп байкалган кубаттын чегине жетсе, бышыруу алкактардын кубаты автоматтуу түрдө азайтылат.
- Эң акыры тандалган бышыруу алкагынын ысытуу баптоосу артыкчылыкка ээ. Калган кубат мурдараак жалындаган бышыруу алкактарынын ортосунда, тандоонун тескери иретинде бөлүнөт.

- Азайтылган алкактар үчүн от баптоо дисплеи эң биринчи тандалган от баптоосу менен азайтылган от баптоосунун ортосунда өзгөрөт.
- Дисплейдин бүлбүлдөгөнү токтогончо күтүп же эң акыры тандалган бышыруу алкактын от баптоосун азайтыңыз. Бышыруу алкактар азайтылган от баптоосу менен иштей берет. Керек болгон учурда бышыруу алкактардын от баптоосун колго өзгөртүңүз.

Кубат бышыруу алкактаынын ортосунда таратыла алган ыктымал комбинаторикасын көрсөткөн сүрөткө кайрылыңыз.



6. НАСААТТАР ЖАНА КЕҢЕШТЕР



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

6.1 Бышыруу идиши



Индукциялык бышыруу алкагында күчтүү электр-магниттик талаа бышыруу идишинде тез арада жылуулукту пайда кылат.

Индукциялык бышыруу алкагында ылайыктуу идиштерди колдонуңуз.

- Бышыруу идишинин түбү мүмкүн болушунча калың жана түз болушу керек.

- Табактын алды таза жана кургак болгонун текшерип, андан кийин бышыруу аймагына жайгаштырыңыз.
- Сызылып калбашы үчүн канды керамикалык айнекке сүрбөңүз.

Бышыруу идишинин материалы

- **туура:** чоюн, болот, эмалданган болот, дат баспас болот, түбү көп катмарлуу идиштер (өндүрүүчүнүн тиешелүү белгиси болушу керек).
- **туура эмес:** алюминий, жез, латунь, айнек, керамика, фарфор.

Бышыруу идиши индукциялык плитага төмөнкү учурда ылайыктуу:

- суу эң жогорку жылуулукка жөндөлгөн аймакта абдан бат кайнаса.
- идиштин алдына магнит жабышса.

Бышыруу идишинин өлчөмдөрү

- Индукциялык бышыруу алкагы казандын түбүнүн өлчөмүнө автоматтык түрдө ылайыкташат.
- Бышыруу алкагынын натыйжалуулугу бышыруу идишинин диаметрине байланыштуу болот. Диаметри минимум өлчөмдөн кичирээк болгон идиш бышыруу алкагынын кубаттуулугунун бир бөлүгүн гана алат.
- Коопсуздукту камсыздоо жана оптималдуу бышыруу натыйжасына жетүү максатында, “Бышыруу алкактарынын мүнөздөмөлөрүндө” көрсөтүлгөн өлчөмдөн чоңураак бышыруу идишин колдонбоңуз. Бышыруу учурунда бышыруу идишин башкаруу панелине жакындатпаңыз. Бул башкаруу панелинин иштешине терс таасирин тийгизиши же кокустан плита функциясын иштетип коюшу мүмкүн.



“Техникалык маалымат” бөлүмүн караңыз.

6.2 Иштеп жаткандагы дүрүлдөөлөр

Эгер сиз төмөнкүнү уксаңыз:

- кытыроо үнү: бышыруу идиши ар кандай материалдардан жасалган (сендвич курулушу).

- ышкыруу үнү: сиз бышыруу зонасында жогору кубаттуулук деңгээлин колдонуп жатасыз жана бышыруу идиши ар кандай материалдардан жасалган (сендвич курулушу).
- үңүлдөө: сиз жогору кубаттуулук деңгээлин колдонуп жатасыз.
- чыкылдоо: электрикалык которуу пайда болот.
- зымылдаган, кырылдаган үн: желдеткич иштеп жатат.

Бул үндөр нормалдуу жана шаймандын туура эмес иштөөсүнө тиешеси жок.


6.3 Бышыруу колдонморуна мисалдар

Жылуулук көрсөткүчү жана бышыруу аймактын кубаттуулук сарптоосу ортосундагы байланыш сызыктык эмес. Жылуулук көрсөткүчүн көбөйткөнүңүздө ал бышыруу аймактын кубаттуулук сарптоо өсүшүнө пропорционалдуу эмес. Ал бышыруу аймак орточо жылуулук көрсөткүчүндө турганда жармынан аз кубаттуулугун гана колдоноорун көрсөтөт.



Таблицадагы маалыматтар нускама үчүн гана.

Жылуулук көрсөткүчү	Үчүн колдонуу:	Убакыт (мүн.)	Кеңештер
- 1	Бышкан тамакты жылуу кармаңыз.	керек учурда	Идиштердин капкагын жабыңыз.
1-2	Голланд соусу, эритилген: май, шоколад., килкилдек.	5 - 25	Кээде аралаштырыңыз.
1-2	Түруктуу кылуу: омлеттер, духовкада бышкан жумуртка.	10-40	Капкагын жапкан бойдон бышырыңыз.
2-3	Демдеп бышырылган күрүч жана сүт тамактары, даяр тамактарды ысытуу.	25-50	Күрүчтүн көлөмүнөн эң аз эки эсе көп суу кошунуз, аралаштырылган сүт тамактары.
3-4	Бууда бышкан жашылчалар, балык, эт.	20 - 45	Бир, эки чай кашык суюктук кошунуз.
4 - 5	Бууда бышкан картошка.	20-60	Эң көп ¼ л сууну 750 гр картошка үчүн колдонуңуз.

Жылуулук көрсөткүчү	Үчүн колдонуу:	Убакыт (мүн.)	Кеңештер
4 - 5	Көбүрөөк көлөмдө тамак, бууга бышырылган тамак жана шорпо бышырыңыз.	60 - 150	3 л. чейин суюктук плюс ингредиенттер.
6 - 7	Жакшы кууруу: эскалоп, "кордон блё" музоо эти, котлеттер, чабылып тууралган котлет, сосискалар, боор, жумурткалар, куймактар, пончиктер.	керек учурда	Жарым убакыттан кийин буруңуз.
7 - 8	Катуу кууруу, картошкадан олады, филеден стейктер, стейктер.	5 - 15	Жарым убакыттан кийин буруңуз.
9	Суу кайнатыңыз, паста жасаңыз, демделген эт (гуляш, куурдак), катуу куурулган чипсы.		
	Чоң көлөмдө суу кайнатыңыз. PowerBoost иштетилген.		

7. КАМ КӨРҮҮ ЖАНА ТАЗАЛОО



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

7.1 Жалпы маалымат

- Пештi әр пайдаланғаннан кейiн тазалап отырыңыз.
- Дайыма асты таза бышыруу идишин колдонуңуз.
- Пештiң бетiне түскен сызаттар немесе қошкыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейдi.
- Мештин бетин тазалоого жарактуу атайын жуучу каражатты колдонуңуз.
- Әйнекке арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

7.2 Мешти тазалоо

- **Дароо алып салыңыз:** ээриген желим, пластикалык фольга, шекер жана

шекер кошулган тамак, же болбосо кир бышыруу аймагына таасирин тийгизиши мүмкүн. Күйүп калбас үчүн кам көрүңуз. Атайын кыргызчты айнек бетке тар бурчта коюңуз жана мизи менен үстүнөн жылдырыңыз.

- **Бышыруу аймагы жетишинче муздаганда:** була, суу издери, май тактары, жалтыраган металл боёктор. Мешти нымдуу чүпүрөк жана абразивдүү эмес жуучу каражат менен тазалаңыз. Тазалоодон кийин мешти жумшак чүпүрөк менен кургата арчыңыз.
- **Жылтылдаган темир боёгун алып салуу:** суу менен уксус эритмесин колдонуңуз жана айнек бетти нымдуу чүпүрөк менен тазалаңыз.

8. БУЗУКТУКТАРДЫ ТАБУУ



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

8.1 Төмөнкүдөй учурда эмне кылыш керек...

Көйгөй	Мүмкүн болгон себеби	Каталарды оңдоо
Плитаны иштете албай жатасыз.	Плита электр тармагына туташкан эмес же туура эмес туташкан.	Плита электр тармагына туура туташканын текшериниз.
	Сактагыч күйүп кеткен.	Туура эмес иштешине сактагыч себеп болгондугун текшериниз. Сактагыч кайра-кайра күйүп жатса, квалификациялуу электрикке кайрылыңыз.
	Ысытуу параметрин 10 секундга койбоңуз.	Плитаны кайра иштетип, ысытуу параметрин 10 секунддан азыраак убакытка коюңуз.
	Бир убакта 2 же андан көп сенсор аянтчасын бастыңыз.	Бир гана сенсор аянтчасын басыңыз.
	Башкаруу панелинде суу же май калдыктары бар.	Башкаруу панелин тазалаңыз.
Акустикалык сигнал угулуп, плита өчөт. Плита өчүрүлгөндө, акустикалык сигнал чыгат.	Сиз бир же андан көп сенсордук аянтчага бир нерсени койдүңүз.	Аны сенсор аянтчаларынан алып салыңыз.
Плита өчүп калды.	Сенсорго бир нерсе койдүңүз  .	Аны сенсор аянтчаларынан алып салыңыз.
Калган жылуулук индикатору чыкпай жатат.	Алкак ысык эмес, себеби ал аз гана убакыт иштеди же сенсор бузулган.	Эгер алкак ысыгыдай көпкө иштеген болсо, Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз.
Ысытуу параметри эки деңгээлдин ортосунда өзгөрөт.	Кубаттуулукту башкаруу иштейт.	"Күнүмдүк колдонулушун" караңыз.
Сенсордук аянтчалар ысый баштайт.	Казан өтө эле чоң же сиз аны башкаруу панелине жакын койдүңүз.	Чоң казандарды мүмкүн болушунча арт жактарга коюуга аракет кылыңыз.
 чыгат.	Баланы коргоо түзмөгү же Кулпулоо иштейт.	"Күнүмдүк колдонулушун" караңыз.
 чыгат.	Алкакта бышыруу идиши жок.	Бышыруу идишин алкакка коюңуз.
	Бышыруу идиши туура келбейт.	Ылайыктуу бышыруу идишин колдонуңуз. "Жардам жана кеңештер" бөлүмүн караңыз.
	Бышыруу идишинин түпкү диаметри бул алкак үчүн өтө кичине.	Өлчөмдөрү туура келген бышыруу идишин колдонуңуз. "Техникалык маалымат" бөлүмүн караңыз.

Көйгөй	Мүмкүн болгон себеби	Каталарды оңдоо
Ⓔ жана сан чыгат.	Плитада ката бар.	Плитаны өчүрүп 30 секунддан кийин кайра күйгүзүңүз. Эгер Ⓔ кайра күйсө, плитаны электр булагынан ажыратыңыз. 30 секунддан кийин, плитаны кайра туташтырыңыз. Эгер көйгөй улана берсе, Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз.
Туруктуу чыйкылдаган үн угулат.	Электр туташуусу туура эмес.	Плитаны электр булагынан ажыратыңыз. Шайманды текшерүү үчүн квалификациялуу электрикке кайрылыңыз.

8.2 Айласын таба албасаңыз...

Эгер сиз маселеге өзүңүз чечим таба албасаңыз, дилериңизге же Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Шаймандын паспортундагы маалыматты бериңиз. Айнек керамикасынын (ал айнек бетинин бурчунда) үч орундуу тамга кодун жана чыккан ката маалыматын бериңиз.

Тамак жасаган плитанын үстүн туура иштеткениңизди текшериңиз. Эгерде туура иштетилбесе, тейлөө техниктин же сатуучунун тейлөөсү, кепилдик мөөнөтү өтө элек болсо да, акысыз эмес. Кепилдик мөөнөтү жана Ыйгарым укуктуу Кызмат Брборлору тууралуу маалымат кепилдик китепчесинде.

9. ТЕХНИКАЛЫК МААЛЫМАТ

9.1 Техникалык мүнөздөмөлөр таблицасы

Модель ENH96240IK
Түрү 63 B4A 00 AA
Индукция 6.6 кВт
Сериялык номери:
ELECTROLUX

PNC 949 492 094 04
220 - 240 В 50 - 60 Гц
Румынияда жасалган
6.6 кВт



9.2 Бышыруу аянтынын өзгөчөлүктөрү

Бышыруу аймагы	Номиналдык кубаттуулук (максимум жылытуу параметри) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost эң көп болгон узактык [мин]	Казандын диаметри [мм]
Алдыңкы сол	2300	2800	10	180 - 210
Арткы сол	1200	-	-	125 - 145
Алдыңкы оң	1200	1800	4	125 - 145
Арткы оң	1800	-	-	145 - 180

Бышыруу аянттарынын кубаттуулугу таблицада көрсөтүлгөн маалыматтар бираз башкача болушу мүмкүн. Ал кандын материалына жана көлөмүнө карата өзгөрүшү мүмкүн.

Бышырууда оптималдуу натыйжа алуу үчүн таблицада көрсөтүлгөн диаметрден чоң казан колдонбоңуз.

10. КУБАТТУУЛУКТУН ЭФФЕКТИВДҮҮЛҮГҮ

10.1 Өнүм жөнүндө маалымат*

Моделдин идентификациясы	ЕНН96240IK	
Плитанын түрү	Ичине кыналган плита	
Бышыруу алкактарынын саны	4	
Жылытуу технологиясы	Индукция	
Тегерек бышыруу алкактарынын диаметри (Ø)	Алдыңкы сол	21,0 см
	Арткы сол	14,5 см
	Алдыңкы оң	14,5 см
	Арткы оң	18,0 см
Ар бир бышыруу алкагынын кубаттуулук керектөөсү (EC electric cooking)	Алдыңкы сол	190,1 Вт*с/ кг
	Арткы сол	181,0 Вт*с/ кг
	Алдыңкы оң	181,0 Вт*с/ кг
	Арткы оң	181,6 Вт*с/ кг
Плитанын кубаттуулук керектөөсү (EC electric hob)	183,4 Вт*с/ кг	

* Европа Биримдиги үчүн төмөнкү талаптарга ылайык EU 66/2014. Беларусия үчүн STB 2477-2017, А Тиркемесине ылайык. Украина үчүн 742/2019 талаптарына ылайык.

EN 60350-2 - Үй тиричилигиндеги электр бышыруу шаймандары – 2-бөлүм: Плиталар – Өндүрүмдүүлүктү ченөө ыкмалары


10.2 Кубаттуулукту үнөмдөө


Сиз төмөндөгү кеңештерди колдонсоңуз, күндөлүк тамак бышырууда кубаттуулукту үнөмдөй аласыз.

- Сиз суу ысытканыңызда, сизге керектелүүчү көлөмдү гана колдонуңуз.
- Мүмкүн болсо, дайыма бышыруу идишин капкак менен жабыңыз.

- Бышыруу зонасын күйгүзөөрдөн мурда бышыруу идишин анын үстүнө коюңуз.
- Кичирээк бышыруу идиштерин кичирээк бышыруу зоналарына коюңуз.
- Казанды бышыруу аянтынын так ортосуна коюңуз.
- Калган жылуулукту тамакты жылуу кармоо же эритүү үчүн колдонуңуз.

11. АЙЛАНА ЧӨЙРӨНҮН КАМЫН КӨРҮҮ

 белгиси бар материалдарды кайра иштетүүгө тапшыруу керек. Таңгакты, экинчи ирээттеги сырьёнун чогултулган тиешелүү контейнерлерине салыңыз. Сиз, эски электр-тиричилик шаймандарынын кайра иштетүүсүнө катышуу аркылуу,

айлана чөйрөнү жана адам затынын ден соолугун коргоого жардам бересиз.  белгиси менен белгиленген тиричилик шаймандарын, күнүмдүк таштандылары менен таштабаңыз. Өнүмдү экинчи ирээттеги сырьёну, жергиликтүү кайра

иштеткен ишканага же өзүңүздүн муниципалдык башкармачылыгыңызга жеткириңиз.

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, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com



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


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	35
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
3. УСТАНОВКА.....	40
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	42
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	43
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	45
7. УХОД И ЧИСТКА.....	47
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	48
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	49
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	50
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	51

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- 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 открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключательные устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться 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 как пригодная для использования с данным прибором или 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 инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.

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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными,

- соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
 - Используйте соответствующий электросетевой кабель.
 - Не допускайте спутывания электропроводов.
 - Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
 - Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
 - При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
 - Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
 - Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
 - Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
 - Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
 - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это предотвратит 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. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



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.
- Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и чистка

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

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.
- 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

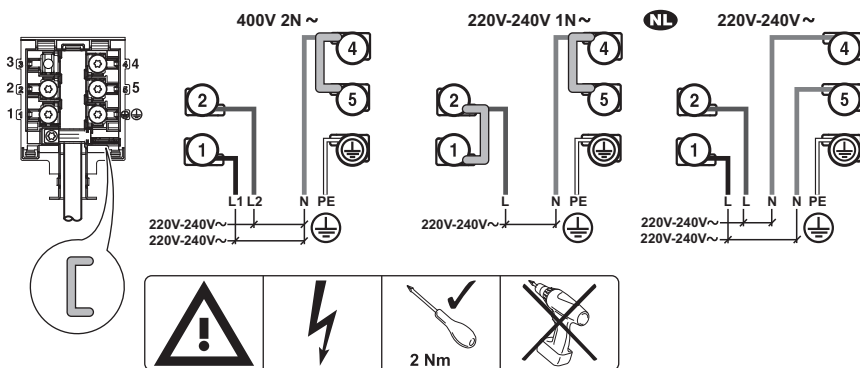
Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их

3.4 Схема подключения



Вставьте перемычки между саморезами как показано на рисунке.

3.5 Сборка

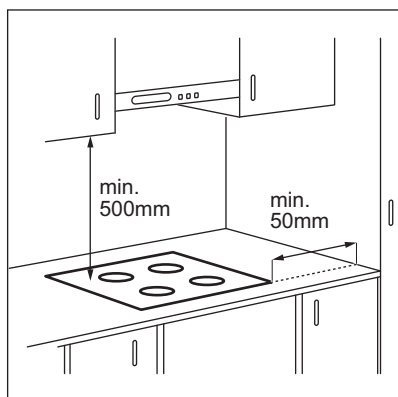
При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены

монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

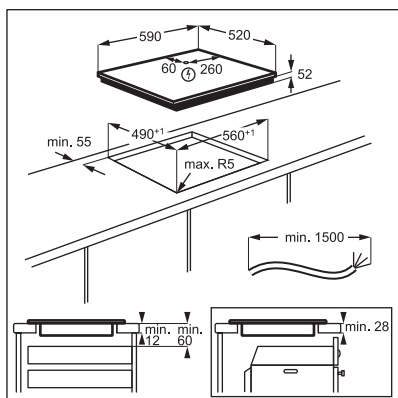
3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °С и выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

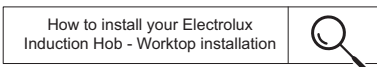
данные о минимальном расстоянии между приборами.



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

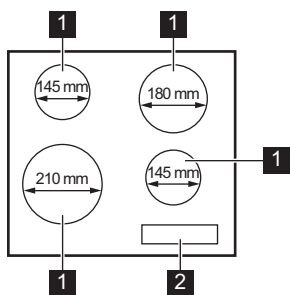


Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



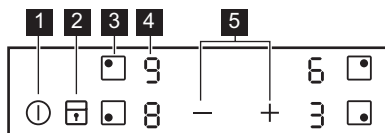
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

4.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	ⓘ «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒 Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	● -	Выбор конфорки
4	- Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
5	+ / - -	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы степеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.

Дисплей	Описание
	Конфорка работает
	Выполняется PowerBoost.
+ число	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.

4.4 Индикатор остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

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

Если конфорка еще горячая, включается индикатор .

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

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


5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:


- выключены все конфорки;

- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой Загорается значок , и через



две минуты конфорка автоматически прекращает работу.

- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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





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

5.3 Выбор конфорки

Для выбора конфорки коснитесь сенсорного поля , соответствующего данной конфорке. На дисплее отображается выбранный уровень нагрева ()

5.4 Значение мощности нагрева

Выберите конфорку.



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

5.5 PowerBoost

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



См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: выберите конфорку, а затем задайте максимальную мощность нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока не высветится .

Чтобы выключить эту функцию:



коснитесь .

5.6 Блокир. кнопок


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

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится .

Чтобы выключить эту функцию:


коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.





При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.7 Защита от детей



Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



Для включения этой функции: Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.


Прикоснитесь к  на 4 секунды.



Загорится . Выключите варочную панель при помощи .


Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

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

Загорится . Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

5.8 Система управления мощностью

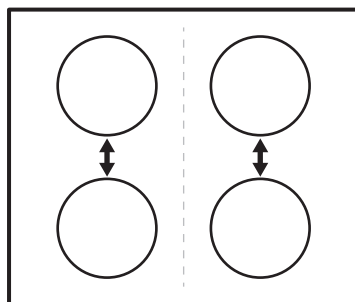
Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электроците.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3300 Вт). Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение мощности нагрева выбранной конфорки всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность

будет распределена между ранее включенными конфорками в обратном порядке.

- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между изначально выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева.
- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

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

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

6.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

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


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


6.3 Примеры использования варочной панели

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



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

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

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пицци, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных 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. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к источнику питания или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.	
	Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. «Ежедневное использование».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Загорится  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

8.2 Если проблему не удалось решить...


Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Также предоставьте код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся

сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель ENH96240IK
 Тип B3 B4A 00 AA
 Индукция 6.6 кВт
 Серийный №.....
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 492 094 04
 220–240 В 50–60 Гц
 Изготовлено в Румынии
 6.6 кВт


9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Передняя левая	2300	2800	10	180 - 210
Задняя левая	1200	-	-	125 - 145
Передняя правая	1200	1800	4	125 - 145
Задняя правая	1800	-	-	145 - 180

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

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

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные*

Модель	ENN96240IK	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Передняя левая	21,0 см
	Задняя левая	14,5 см
	Передняя правая	14,5 см
	Задняя правая	18,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Передняя левая	190,1 Вт·ч/кг
	Задняя левая	181 Вт·ч/кг
	Передняя правая	181 Вт·ч/кг
	Задняя правая	181,6 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	183,4 Вт·ч/кг	

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик


10.2 Экономия электроэнергии


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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определен по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определенный по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

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

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

Изготовлено в Румынии.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



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

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	52
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	55
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	57
4. ОПИС ВИРОБУ.....	59
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	60
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	62
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	64
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	64
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	66
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	67
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	68

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе

відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальні правила безпеки

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

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
 - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти вразенню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.

- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення

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

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задусення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

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

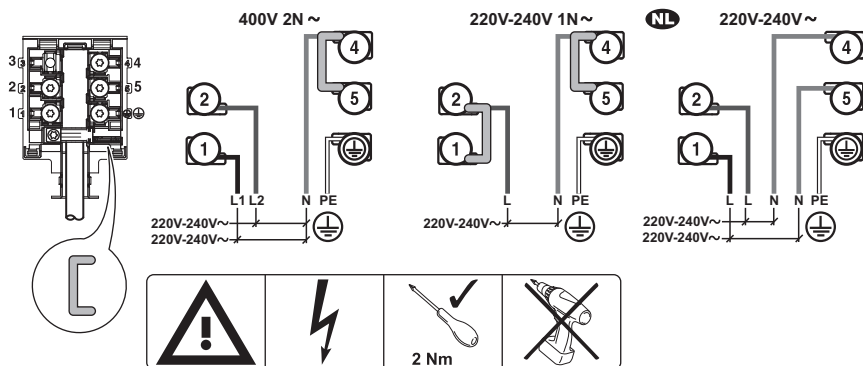
3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу:

H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має

замінюватися лише кваліфікованим електриком.

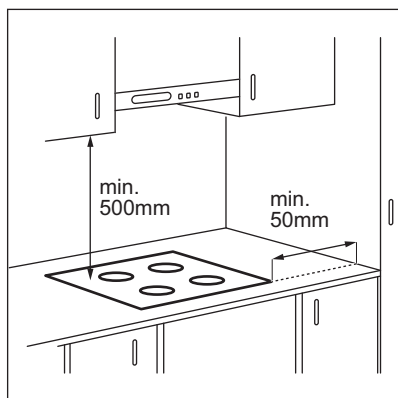
3.4 Схема підключення



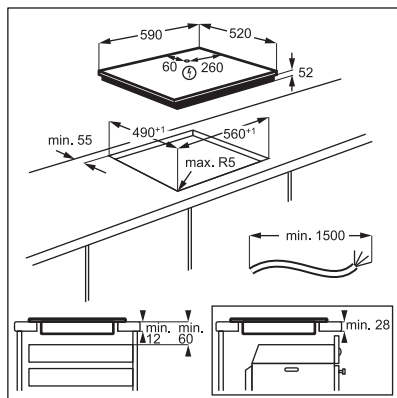
i Вставте шунти  між гвинтами, як показано на схемі.

3.5 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



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

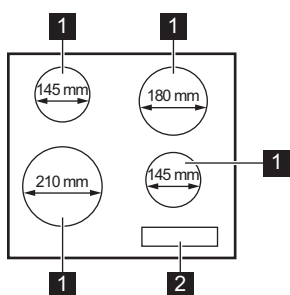


Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



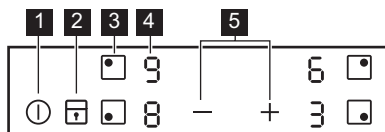
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування

4.2 Структура панелі керування



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

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	-	Вибір зони нагрівання.
4 -	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
5	-	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
-	Зона нагрівання працює.
	Працює PowerBoost.
+ цифра	Виникла несправність.
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
-	Працює Автоматичне вимикання.

4.4 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

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

Індикатор з'являється, коли зона нагрівання гаряча.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення


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


5.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:


- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий посуд.



Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

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

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





Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5.3 Вибір зони нагрівання

Для вибору зони нагрівання торкніться сенсорної кнопки , що відповідає цій зоні. Ступінь нагріву відображається на дисплеї ()

5.4 Ступінь нагріву


Виберіть зону нагрівання.

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



5.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на

обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

 Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:



виберіть спочатку зону нагрівання та встановіть максимальний ступінь нагрівання. Торкайтеся , доки на дисплеї не з'явиться .


Вимкнення функції: торкніться .


5.6 Блокування

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.



Для активації функції: торкніться ,  загоряється на 4 секунди.



Вимкнення функції: торкніться . Загоряється попередній ступінь нагрівання.



 При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.



5.7 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.



Загоряється . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .


Для вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.

Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну

поверхню за допомогою . Загорається

. Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за

допомогою , функція знову працюватиме.

5.8 Управління потужністю

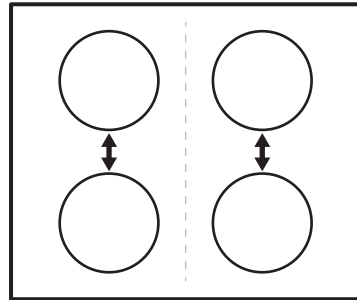
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження (3300 Вт). Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимального допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї

зони готування, яку було обрано останньою. Потужність буде розділено між попередньо активованими зонами готування у зворотному порядку.

- На дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю встановлене значення ступеня нагрівання змінюється зниженим показником ступеня нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

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

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь,

посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).

- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

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

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.


6.3 Приклади застосування

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



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

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

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й

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

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




8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або декілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює Управління потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Відображається  .	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

8.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (він знаходиться у кутку скляної поверхні) та текст повідомлення

про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхню. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель ENH96240IK
Тип B3 B4A 00 AA
Індукція 6.6 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 492 094 04
220–240 В ~ 50–60 Гц
Виготовлено в Румунії
6.6 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	2800	10	180 - 210
Задня ліва	1200	-	-	125 - 145
Передня права	1200	1800	4	125 - 145

Зона готування	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Задня права	1800	-	-	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

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

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	ЕНН96240К		
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня		
Кількість зон для готування	4		
Технологія підігріву	Індукція		
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21,0 см	
	Задня ліва	14,5 см	
	Передня права	14,5 см	
	Задня права	18,0 см	
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	190,1 Вт·год/кг	
	Задня ліва	181,0 Вт·год/кг	
	Передня права	181,0 Вт·год/кг	
	Задня права	181,6 Вт·год/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	183,4 Вт·год/кг		

* Для Європейського Союзу — відповідно до EU 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.


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


10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

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

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

CE EAC



867366305-B-302022

electrolux.com