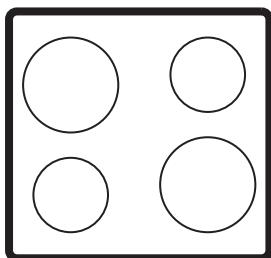




Electrolux

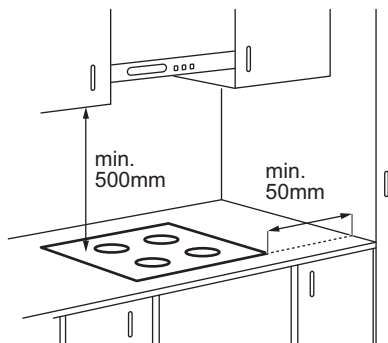


electrolux.com/register



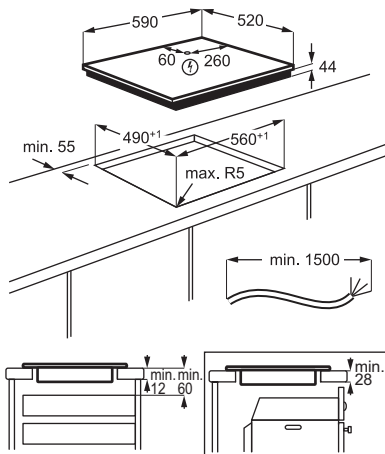
EIV644

ОРНАТУ / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



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

How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



ҚАЗАҚ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР.....	5
3. ҚҰРАСТЫРУ.....	7
4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....	8
5. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....	8
6. ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ.....	10

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	11
8. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	12
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР.....	12
10. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....	13
11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	13

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақаттарға немесе зақымға өндіруші жауапты емес.

Нұсқауларды болашақта анықтама алу үшін әрқашан қауіпсіз және қолжетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар

қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.
- Қаптаманы балалардан алыс ұстаңыз және оны дұрыс тастаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану және салқындату кезінде балалар мен үй жануарларын аулақ ұстаңыз.
- Қолжетімді болса, балалар қауіпсіздігі құрылғысын іске қосыңыз.
- Балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ

бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану орташа тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.

- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағам плитада қараусыз пісірілсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Түтін қызып кетуді білдіреді. Пісіру отын сөндіру үшін ешқашан суды пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріп, жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен

жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.

- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу

қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы

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

2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

2.1 Орнату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Бұл құрылғыны тек білікті техник орнатуы керек.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Толық құрастыру нұсқауларын орнату кітапшасынан қараңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжитқанда, абай болыңыз, себебі ол ауыр. Әрдайым қауіпсіздік қолғабы мен жабық аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Есік немесе терезе ашылған кезде құрылғыдан ыстық ыдыс құлап кетпес үшін құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына орнатпаңыз.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:

- Салқындату желдеткіштерін зақымдауы немесе салқындату жүйесін нашарлатуы мүмкін ұсақ заттарды немесе қағазды сақтамаңыз.
- Құрылғының түбі мен тартпаның ішіндегісі арасында кемінде 2 см қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- құрылғыны жерге қосу керек.
- Кез келген әрекетті бастамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Зауыттық тақтайшадағы параметрлердің электр желісінің номиналды электрлік параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Бос немесе дұрыс емес желілік кабельдер не ашалар ағытпаның қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына жол беруге болмайды.
- Соңқыдан қорғаныс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Желілік кабельге деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.

- Желілік кабельдің немесе ашаның (бар болса) ыстық беттерге тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Желілік аша мен кабельдің зақымдануына жол бермеңіз. Ауыстыру қажет болса, оны біздің уәкілетті қызмет көрсету орталығымыз немесе білікті электрші орындауы керек.
- Тоқ жүріп тұрған және оқшауланған бөлшектердің амортизаторы сенімді түрде бекітіліп, құралсыз алынбауы керек.
- Желілік ашаны розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін қосыңыз. Орнатқаннан кейін розеткаға қол жеткізуді қамтамасыз етіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны желілік кабельден тартып ажыратпаңыз. Әрдайым желілік ашаны тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулау құралдарын пайдаланыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген полюстерінде ажырататын оқшаулау құрылғысы болуы керек, контакт саңылауының ені кемінде 3 мм болуы керек.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітеліп қалмағанын тексеріңіз.
- Жұмыс кезінде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Өр қолданғаннан кейін пісіру аймағын өшіріңіз.
- Ас құралдарын немесе кәстрөл қақпақтарын пісіру аймақтарына қоймаңыз, өйткені олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.

- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының беті жарылса, электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны қуат көзінен дереу ажыратыңыз.
- Құрылғы пайдаланылып жатқанда, кардиостимуляторы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінде 30 см аралықта болуы қажет.
- Тамақты ыстық майға мұқият салыңыз, өйткені ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Жалын мен қызған заттарды алыс ұстаңыз.
- Ыстық май булары өздігінен жануға әкелуі мүмкін.
- Тамақ қалдықтары бар пайдаланылған май төменгі температурада тұтануы мүмкін.
- Құрылғының жанына жанғыш өнімдерді қоймаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын құрылғының ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Беттің зақымдалуын болдырмау үшін заттардың немесе ыдыстардың құрылғыға түсуіне жол бермеңіз.
- Өзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/ шыны керамика бетке сызат түсіреді. Ыдысты пісіру бетіне жылжыту керек болған кезде әрқашан жоғары көтеріңіз.
- Осы өнімнің ішіндегі шамдар мен қосалқы шамдар бөлек сатылады: Бұл шамдар тұрмыстық құрылғылардағы температура, діріл, ылғалдылық сияқты физикалық жағдайларға төтеп беруге

арналған немесе құрылғының жұмыс күйі туралы ақпарат беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрмыстық бөлмені жарықтандыруға жарамайды.

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.4 Күту және тазалау

- Бетінің нашарлауын болдырмау үшін құрылғыны жүйелі түрде тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Өнімнің тағаммен жанасуына жарамсыз ететін тозу белгілерін, атап айтқанда:

жарықтар, көпіршіктер, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, коррозия немесе текстурасы мен сыртқы түріндегі басқа да көрінетін өзгерістерді жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Тозуды болдырмау үшін тазалау және күтім жасау нұсқауларын орындаңыз.

2.5 Қоқысқа тастау

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, содан кейін электр кабелін кесіп тастап, оны қоқысқа тастаңыз.

3. ҚҰРАСТЫРУ

3.1 Орнату алдында

Болашақта анықтама алу үшін плитаның төменгі жағында орналасқан зауыттық тақтайшаны тауып, сериялық нөмірін жазыңыз

3.2 Плитаны жинау

 Орнату өлшемдері мен көрнекі нұсқаулық үшін пайдаланушы нұсқаулығының бірінші беттеріндегі орнату диаграммаларын қараңыз.

Құрылғыны түтін тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы минималды қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.

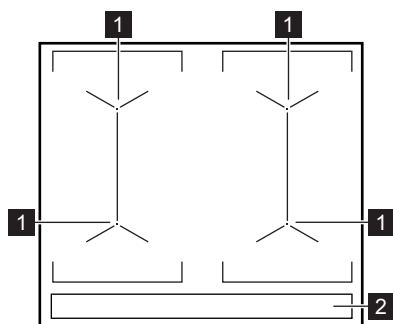
Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.

3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Зақымданған желілік кабельді ауыстыру үшін мына кабель түрін пайдаланыңыз: H05V2V2-F 90 °C немесе одан жоғары температураға төзімді екі фазалық қосылымға арналған. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Өзірлеу бетінің орналасуы



- 1 Индукциялық пісіру аймағы
- 2 Басқару тақтасы

4.2 Басқару тақтасындағы және дисплейдегі таңбалар

Белгі/индикатор	
ⓘ	Қосулы / Өшірулі
🔒	Құлыптау / Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Белгі/индикатор	
	Кідіріс
⌚, +, -	Таймер
🔗	Bridge
P	PowerBoost
P	PowerBoost жұмыс істейді.
R	Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді.
L	Құлып / Бала қауіпсіздігінің құралы жұмыс істейді.
U	Кідіріс жұмыс істейді.
⏻, 🔌, 🔌	OptiHeat Control
-	Автоматты түрде өшіру жұмыс істейді.
E + цифр	Ақаулық бар.
F	Ыдыста мәселе бар.

5. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

5.1 Пешті пайдалану

Плитаны қосу немесе өшіру үшін ⓘ түймесін басып тұрыңыз. Ыдысты пісіру аймағының тура ортасына қойыңыз. Қыздыру параметрін орнату немесе өзгерту үшін дұрыс қыздыру параметрінде басқару панелін түрткіз немесе саусағыңызды басқару панелі бойымен жылжытыңыз.

Эко таймер

Энергияны үнемдеу үшін пісіру аймағы қысқа уақытқа таймер тоқтамай тұрып өшіріледі.

5.2 Ыдыс-аяқ

Ыдыстың негізі мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек. Ыдысты плитаға қоймас бұрын оны тазалап, құрғатыңыз. Ыдысты

сырғытуға немесе бетін сындырмау немесе зақымдамау үшін әйнек жиектері мен бұрыштарын ысқылауға болмайды. Электроникалық бөлшектерді зақымдамау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.

Ыдыс индукциямен үйлесімді екеніне көз жеткізіңіз (яғни оның негізіне магнит жабысады). Оңтайлы қызу беру үшін төменгі диаметрі пісіру аймағының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз. Диаметрі кішірек ыдыс баяу қызуы мүмкін, ал диаметрі үлкен ыдыс қызып кетуі және басқару тақтасын зақымдауы мүмкін.

Ыдыс материалы

- **дұрыс:** шойын, болат, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).

- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Жұмыс кезіндегі шуыл

Материалына және ағымдағы қызу параметріне байланысты шулар әртүрлі болуы мүмкін. Олардың болуы қалыпты жағдай және ешбір ақауды білдірмейді.

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысқырықты дыбыс: жоғары қызу параметрі іске қосылды және ыдыс әртүрлі материалдардан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызылдау: жоғары қызу параметрі қосылды.
- сыртылдау: электрлік ауысу орын алады.
- ызылдау, ызылдау: салқындату желдеткіші жұмыс істейді.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

5.3 Автоматты түрде өшіру

Қауіпсіздік шарасы ретінде плита белгілі бір жағдайларда автоматты түрде өшеді (мысалы, барлық пісіру алаңы ажыратылғанда, іске қосқаннан кейін ешқандай қызу параметрі таңдалмағанда не ыдыс кепкен кезде).

5.4 OptiHeat Control (3 қадамдық Қалдық қызу индикаторы)

Индикатор пісіру алаңының әлі ыстық екенін білдіреді. Индикатор көрсетіліп тұрғанда қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар. Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

5.5 Қуатты басқару

Плита барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды. Қуаты азайтылған пісіру алаңдары үшін басқару жолағы жыпылықтайды және ең үлкен ықтимал қызу параметрлерін көрсетеді.

5.6 P PowerBoost

Максималды қыздыру параметрін шектеулі уақытқа қосу. Оны суды тезірек қайнату үшін пайдалана аласыз.

Іске қосу үшін **P** түймесін басыңыз. Уақыт аяқталғаннан кейін пісіру аймағы ең жоғары жылу режиміне қайта оралады.

Функцияны өшіру үшін қыздыру параметрін өзгертіңіз.

5.7 Автоматты түрде қыздыру

Таңдалған қыздыру параметріне тезірек жету үшін функция пісіру аймағының қызуын тездетеді.

1. Іске қосу үшін **P** түймесін басыңыз.
2. Дисплейде  пайда болғаннан кейін қыздыру параметрін таңдаңыз.

Бірнеше секундтан кейін  пайда болады. Функцияны сөндіру үшін қыздыру параметрін өзгертіңіз.

5.8 Таймер

Пісіру аймағының қажетті жұмыс істеу уақытын көрсету үшін: пісіру аймағында қыздыру параметрін орнатып, тиісті пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша  түймесін басыңыз. Уақытты таймердің **+** функциясын пайдаланып орнатыңыз.

Қалған уақытты көру үшін тиісті пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша  түймесін басыңыз. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі. **+** / **—** түймесін басу арқылы уақытты реттеуге болады.

Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру аймағы өшіріледі. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін  түймесін түртіңіз. Таймерді тоқтату үшін тиісті пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша  түймесін басыңыз, содан кейін дисплейде 00 пайда болғанша **—** түймесін басыңыз.

Функцияны Минут сайынғы дыбыс ретінде пайдалану үшін: плита қосұлы, бірақ пісіру аймақтарының ешқайсысы жұмыс істемесе,  түймесін басыңыз және уақытты **+** / **—** түймелерін пайдаланып орнатыңыз.

Пісіру аймағының жұмыс істеу уақытын бақылау үшін: пісіру аймағында қыздыру параметрін орнатып, тиісті пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша  түймесін басыңыз, содан кейін таймердің **—** түймесін түртіңіз. **UP** пайда болады. Дисплей **UP** және есептелген уақыт арасында ауысады. Есептелген уақытты тексеру үшін тиісті пісіру аймағының индикаторы пайда болғанша  түймесін түртіңіз. Функцияны өшіру үшін

⌚ түймесін, содан кейін **+** немесе **—** түймесін түртіңіз.

5.9 || Кідіріс

Функция барлық белсенді пісіру аймақтарын ең төменгі жылу параметріне орнатады.

Функция ешқандай белсенді таймерлерді тоқтатпайды.

Қосу/өшіру үшін || түймесін басыңыз.

5.10 Құлыптау/Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Басқару панелін қажетінше құлыптау/құлыптан шығару.

Пісіру кезінде басқару панелін қысқа

уақытқа құлыптау үшін:  түймесін бір рет басыңыз. Құлыптан шығару үшін қайта басыңыз.

Плитаның кездейсоқ жұмыс істеуін болдырмау үшін: барлық аймақ өшірілген

кезде  түймесін 4 сек бойы басып тұрыңыз, содан кейін плитаны өшіріңіз. Плитаны сөндіргенде функция әлі қосулы тұрады. Функцияны өшіру үшін плитаны қосып,  түймесін 4 сек басып тұрып, плитаны өшіріңіз.

Функцияны тек бір пісіру уақытына қайта орнату үшін: плитаны қосып,  түймесін 4 сек бойы басып тұрыңыз, содан кейін қыздыру параметрін 10 сек мәніне орнатыңыз. Плитаны пайдалануға болады. Плитаны өшірген кезде функция қайтадан белсенді болады.

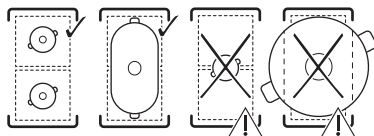
5.11 Bridge

Екі пісіру аймағын бір пісіру аймағы секілді жұмыс істей алатындай етіп қосу үшін. Оны үлкен ыдыстармен пісіру үшін пайдалануға болады (мысалы, планча). Ыдыс-аяқ екі пісіру аймағының да орталықтарын жауып тұрғанына көз жеткізіңіз. Егер ыдыс аймақтардың орталықтары арасында

орналастырылған болса, функция іске қосылмайды.

1. Аймақтардың біреуіне жылу параметрін орнатыңыз.
2. Іске қосу үшін  түймесін басыңыз.
3. Қажет болса, жылу параметрін өзгертіңіз.

Функцияны өшіру үшін  түймесін басыңыз.



5.12 OffSound Control

Дыбыстарды өшіру немесе қосу үшін.

Плитаны өшіріңіз. ⌚ түймесін 3 сек бойы басып тұрыңыз. Дисплей қосылып және өшіріліп жыпылықтайды.  түймесін 3 сек бойы басып тұрыңыз.  (дыбыс өшірулі) немесе  (дыбыс қосулы) функциясын таңдау үшін таймердің **+** түймесін басыңыз. Растау үшін плитаның автоматты түрде өшкенін күтіңіз.

Дыбыс өшірілген кезде ⌚ түймесін басқанда, Таймер тоқтағанда немесе басқару панеліне бірдеңе қойғанда сигналдар әлі де шығады.

5.13 Оңтайландыру кеңестері

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкіндігінше ыдысқа қақпақтарды әрдайым салыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

Қосымша ақпарат алу үшін “Энергия тиімділігі” бөлімін қараңыз.

6. ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

Параметр	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)
□ - 1	Өзірленген тамақты жылы ұстаңыз. Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз.	қажет болған жағдайда
1 - 3	Голландиялық ерітілген соусты жасаңыз; май, шоколад және желатинді ерітіңіз. Ара-тұра араластырыңыз.	5 - 25
2 - 3	Үлпідек омлеттер мен пісірілген жұмыртқаны қатайтыңыз. Қақпағын жауып пісіру керек.	10 - 40
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнатыңыз, дайын тағамдарды жылытыңыз. Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз.	25 - 50
5 - 7	Көкөністерді, балықты, етті бұмен пісіру. Бірнеше ас қасықпен су қосыңыз. Пісіру кезінде су мөлшерін тексеріңіз.	20 - 45
7 - 9	Картопты және басқа көкөністерді бұмен пісіріңіз. Кәстрөлді 1-2 см сумен толтырыңыз. Пісіру кезінде су деңгейін тексеріңіз. Қақпақты кәстрөлде ұстаңыз.	20 - 60
7 - 9	Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіріңіз. 3 л дейін сұйықтық пен ингредиенттер.	60 - 150
9 - 12	Эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, бәліштерді жеңіл қуырыңыз. Қажет кезде аударыңыз.	қажет болған жағдайда
12 - 13	Картоп құймағын, сүбе стейктерді, стейктерді қатты қуырыңыз. Қажет кезде аударыңыз.	5 - 15
14	Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп.	
P	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. PowerBoost функциясы қосылады.	

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

7.1 Плитаның тазалау

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдысты құрғатып қайнатуға немесе шамадан тыс жоғары температураға жетуге жол бермеңіз.
- Индукциямен үйлеспейтін материалдардан жасалған ыдысты пайдаланбаңыз. Мұндай материалдар плита бетін тырнап тастауы немесе дақтауы мүмкін.
- Шыны бетіндегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.
- Ұсынылған қырғышты стандартты тазалаудан кейін қосымша құрал ретінде ғана пайдаланыңыз.

- Плита суығанша күтіңіз және бетін ылғалды шүберекпен және абразивті емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін бетін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Дереу алып тастаңыз:** ерітілген пластик, пластикалық фольга, тұз, қант және қант қосылған тағамдар. Қырғышты қолданыңыз және күйіп қалмас үшін абай болыңыз.
- Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, күйген тамақ қалдықтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Жоғарыда сипатталғандай бетті тазалаңыз. Жылтыр металдың түссіздігін кетіру үшін жұмсақ шүберекті және су мен сірке суының ерітіндісін қолданыңыз.

8. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

❗ Төмендегі мәселенің шешімін таба алмасаңыз, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Плитаны іске қосу/пайдалану мүмкін емес.

- Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Егер сақтандырғыш бірнеше рет күйіп кетсе немесе тұрақты сигнал дыбысын естісеңіз, орнатылуын тексеру үшін білікті электр маманына хабарласыңыз.
- Басқару тақтасының таза және ыдыс/бөгде заттармен кедергісіз екеніне көз жеткізіңіз.

Плита біраз уақыттан кейін өздігінен өшеді.

- Бұл ақау емес. Белгілі бір жағдайларда қауіпсіздікті сақтау үшін плита автоматты түрде өшеді. «Автоматты түрде өшіру» бөлімін қараңыз.

Пісіру аймақтарының біреуі үшін максималды жылу параметрі қол

жетімді емес немесе ол екі деңгей арасында өзгеріп отырады.

- Бұл ақау емес. «Қуатты басқару» бөлімін қараңыз.
- Осы фазаға қосылған басқа пісіру аймақтарының қыздыру параметрінің мәнін азайтыңыз.

Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді.

- Ең жоғары қыздыру параметрі іске қосылмағанына көз жеткізіңіз.
- Пісіру аймағын суытыңыз.

Е және цифр пайда болады.

- Плитаны өшіріп, бірнеше минут күтіңіз, содан кейін оны қайта қосыңыз. Мәселе жалғаса берсе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ғ пайда болады.

- Пісіру аймағының өлшеміне ұқсас төменгі диаметрі бар ыдысты қолданыңыз.
- Ыдыс индукциямен үйлесімді екеніне көз жеткізіңіз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

9.1 Зауыттық тақтайша

Модель EIV644
Түрі B1 B4A 04 AA
Индукция
Сериялық нөмірі
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 ML 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 - 60 Гц
Жасалған жері: Германия
7.35 кВт



9.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

Пісіру аймақтарының қуаты материал мен ыдыс өлшемдеріне байланысты төмендегі деректерден сәл өзгеше болуы мүмкін.

Пісіру аймағы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost ең үлкен уақыты [мин]	Ыдыстың диаметрі [мм]
Сол жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Сол артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210
Оң жақ алды	2300	3200	10	125 - 210
Оң артқы жақ	2300	3200	10	125 - 210

10. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

10.1 Өнім туралы ақпарат келесіге сәйкес (EO) № 66/2014

Модель идентификаторы	EIV644	
Плита түрі	Кірістірілген плита	
Пісіру аумақтарының саны	2	
Қыздыру технологиясы	Индукция	
Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Сол	Ұ 39.2 см Е 22.0 см
Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Оң	Ұ 39.2 см Е 22.0 см
Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол	183.9 Вт-сағ/кг
Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Оң	183.9 Вт-сағ/кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)	183.9 Вт-сағ/кг	

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN IEC 60350-2.

10.2 Ақпаратқа қойылатын талаптар келесіге сәйкес (EO) № 2023/826

Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат	0,3 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	2 мин

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN 50564.

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар  Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға

үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет» таңбасымен белгіленген жабдықтарды  бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз немесе муниципалды мекемеге хабарласыңыз.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	14
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	16
3. СБОРКА.....	19
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	19
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	20
6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	22

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	23
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	24
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	24
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	25

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно

эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Оставлять без присмотра готовящиеся блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.

- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. 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.
- Во избежание несчастного случая, замену повре-

жденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана 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!

Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Подробные инструкции по сборке приводятся в брошюре по установке.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- 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 дверью или под окном, чтобы

исключить падение посуды с прибора при открывании двери или окна.

- В нижней части каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните в ящике мелкие предметы или бумагу, которые могут повредить вентиляторы охлаждения или нарушить систему охлаждения.
 - Минимальное расстояние между нижней частью прибора и содержимым ящика должно составлять 2 см.
- Уберите все разделительные панели в шкаф под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- .
- Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что параметры, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Ослабленные или неправильные сетевые подключения или вилки могут привести к перегреву на контактах.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания проводов.
- Проверьте наличие защиты от поражения электрическим током.
- Используйте кабельные зажимы для сетевого шнура.
- Убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если применимо) не касаются горячих поверхностей.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевого вилки и шнура. Замену, при ее необходимости, должен выполнять наш авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена

таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.

- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.

2.3 Воспользуйтесь

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте конфорки после каждого использования.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки, так как они могут 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 во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору

с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Выкладывая продукты на сковороду с горячим маслом, соблюдайте осторожность, так как масло может разбрызгаться.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- Нагретые жиры и масло могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не размещайте нагретые предметы рядом с открытым огнем.
- Горячие пары масла могут самовоспламеняться.
- Использованное масло с остатками пищи может воспламениться при более низких температурах.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной панели горячие крышки.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде.
- Не допускайте падения предметов или посуды на прибор, чтобы избежать повреждения поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее по варочной панели.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

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

2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор во избежание ухудшения состояния его поверхности.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в . Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. СБОРКА

3.1 Перед установкой

Найдите табличку с техническими данными в нижней части варочной панели и запишите для справки в дальнейшем серийный номер

3.2 Сборка варочной панели

❶ Размеры для установки и визуальные инструкции приводятся на схемах монтажа на первых страницах руководства пользователя.

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.

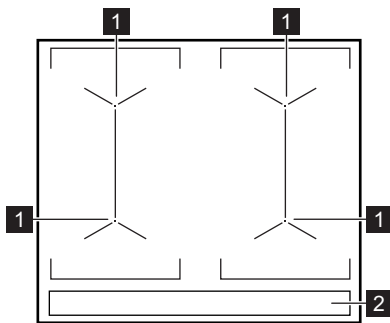
В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура питания используйте кабель типа H05V2V2-F который выдерживает температуру 90°C и выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену шнура питания должен выполнять только квалифицированный электрик.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- ❶ Индукционные конфорки
- ❷ Панель управления

4.2 Символы на панели управления и на дисплее

Символ / индикатор	
⏻	Вкл / Выкл
🔒	Блокировка кнопок / Защита от детей

Символ / индикатор	
	Пауза
⌚, + / -	Таймер
🔌	Bridge
P	PowerBoost
P	Работает PowerBoost.
R	Работает Автоматический нагрев.
L	Блокировка / Система защиты от детей работает.
⏻	Работает Пауза.
☰, ☲, ☱	OptiHeat Control
-	Работает Автоматическое выключение.
E + число	Возникла неисправность.
F	Причиной неисправности стала кухонная посуда.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Использование варочной панели

Нажмите и удерживайте ①, чтобы включить или выключить варочную панель. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки. Чтобы установить или изменить уровень нагрева, нажмите на нужное значение уровня нагрева на панели управления или проведите пальцем по ней.

Таймер Есо

В целях экономии энергии конфорка отключается незадолго перед передачей звукового сигнала завершения отсчета времени на таймере.

5.2 Посуда

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Перед размещением посуды на варочной панели вымойте и высушите ее. Не перетягивайте посуду по поверхности и краям и углам стекла во избежание сколов или повреждений. Не ставьте горячую посуду на панель управления во избежание повреждения электронных компонентов.

Проверьте, подходит ли посуда для индукционного режима (например, притягивается ли к дну магнит). Для оптимального переноса тепла используйте посуду с диаметром дна, близким к размеру конфорки. Посуда меньшего диаметра может нагреваться медленнее, тогда как посуда большего диаметра может перегреться и повредить панель управления.

Материал посуды

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

Шум во время работы

Создаваемый шум зависит от материала посуды и текущего уровня нагрева. Это нормально и не указывает на неисправность.

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: включается высокий уровень нагрева для посуды, изготовленной из не-

скольких материалов (многослойное дно).

- гудение: включается высокий уровень нагрева.
- пощелкивание: звук электрического переключателя при .
- шипение, жужжание: работает вентилятор охлаждения.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

5.3 Автоматическое выключение

В качестве меры безопасности варочная панель автоматически отключается при определенных условиях (например, когда выключены все конфорки, когда после включения не установлена ни одна настройка нагрева или когда полностью выкипает вода в кастрюле).

5.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

Индикатор показывает, что конфорка еще не остыла. Пока горит индикатор, существует опасность ожога ввиду остаточного тепла. Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5.5 Система управления мощностью

Если варочная панель достигает максимальной располагаемой мощности, мощность конфорок автоматически снижается для защиты предохранителей, установленных в домашнем электрощите. Для конфорки с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.

5.6 P PowerBoost

Применяется для активации режима максимального нагрева на ограниченное время. Помогает быстрее вскипятить воду.

Нажмите P для включения. По истечении заданного времени конфорка возвращается на настройку наибольшего уровня нагрева. Чтобы выключить эту функцию, измените уровень нагрева.

5.7 Автоматический нагрев

Функция ускоряет нагрев конфорки, чтобы быстрее достичь выбранной температуры.

1. Нажмите **P**, чтобы активировать.
2. Выберите уровень нагрева, когда на дисплее появится **P**.

Через несколько секунд появляется **R**.

Чтобы выключить эту функцию, измените уровень нагрева.

5.8 Таймер

Чтобы задать время работы конфорки: установите температуру на конфорке и нажимайте **⌚** до появления соответствующего индикатора конфорки. Установите время с помощью таймера **+**.

Чтобы увидеть оставшееся время, нажмите **⌚** до появления соответствующего индикатора конфорки. На дисплее отобразится оставшееся время работы. Вы можете изменить время, нажав **+** / **-**.

По истечении заданного времени конфорка отключается. Для отключения звука нажмите **⌚**. Чтобы отменить таймер, нажмите **⌚** до появления соответствующего индикатора конфорки, затем нажмите **—** до появления на дисплее 00.

Чтобы использовать эту функцию в качестве Таймер. Когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не работает, нажмите **⌚** и установите время с помощью **+** / **-**.

Чтобы контролировать время работы конфорки установите степень нагрева конфорки и нажимайте **⌚** до появления соответствующего индикатора конфорки, затем нажмите **—** на таймере. Появляется **UP**. На дисплее поочередно отображается **UP** и отсчитанное время. Чтобы проверить отсчитанное время, нажимайте **⌚** до появления индикатора соответствующей конфорки. Для выключения функции нажмите **⌚**, а затем **+** или **-**.

5.9 || Пауза

Функция устанавливает все активные конфорки на минимальный уровень нагрева. Эта функция не отключает никаких активных таймеров.

Для включения/выключения нажмите **||**.

5.10 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления

нажмите **** один раз. Нажмите еще раз для разблокировки.

Во избежание случайного использования варочной панели нажмите и удерживайте **** в течение 4 сек, пока все конфорки выключены, а затем выключите варочную панель. После выключения варочной панели данная функция продолжает работать. Для выключения функции включите варочную панель, нажмите и удерживайте **** в течение 4 сек и выключите варочную панель.

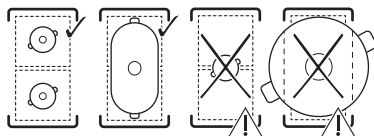
Чтобы отключить функцию только для одного цикла приготовления, включите варочную панель, нажмите и удерживайте **** в течение 4 сек и установите температуру в пределах 10 сек. Вы можете пользоваться варочной панелью. После выключения варочной панели, функция снова активируется.

5.11 Bridge

Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде (например, на планче). Убедитесь, что посуда покрывает центры обеих конфорок. Если посуда стоит между центрами конфорок, функция не запускается.

1. Установите уровень нагрева одной из конфорок.
2. Нажмите **** для включения.
3. Меняйте уровень нагрева по мере необходимости.

Для выключения функции нажмите ****.



5.12 OffSound Control

Отключение или включение звуковых сигналов.

Выключите варочную панель. Нажмите и удерживайте 1 в течение 3 сек. Дисплей мигает, включаясь и выключаясь. Нажмите и удерживайте 2 в течение 3 сек. Нажмите + на таймере, чтобы выбрать 3 (звуковые сигналы выключены) или 4 (звуковые сигналы включены). Для подтверждения дождитесь автоматического выключения варочной панели.

Даже после отключения звуковые сигналы будут передаваться, когда вы нажимаете

1, останавливаете Таймер или кладете что-нибудь на панель управления.

5.13 Советы по оптимизации

- При нагреве воды используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Установка	Используйте для:	Время (мин)
5 - 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.	при необходимости
1 - 3	Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. Время от времени перемешивайте.	5 - 25
2 - 3	Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крышкой.	10 - 40
3 - 5	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления.	25 - 50
5 - 7	Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время приготовления.	20 - 45
7 - 9	Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрюлю 1-2 см воды. Проверьте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.	20 - 60
7 - 9	Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.	60 - 150
9 - 12	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.	при необходимости
12 - 13	Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.	5 - 15
14	Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.	
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включено.	

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Очистка варочной панели

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, не совместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут поцарапать или загрязнить поверхность варочной панели.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.
- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пригоревшие остатки пищи, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

❗ Если вы не можете найти решение проблемы ниже, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Варочная панель не включается или не работает.

- Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
- Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель часто перегорает или вы слышите постоянный звуковой сигнал, обратитесь к квалифицированному электрику для осмотра установки.
- Панель управления должна быть чистой, и на нее не следует ставить посуду и посторонние предметы.

Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.

- Это не является неисправностью. В некоторых ситуациях варочная панель отключается автоматически для обеспечения безопасности. Подробнее в разделе «Автоматическое выключение».

Максимальная настройка нагрева для одной из конфорок недоступна или она постоянно меняется между двумя уровнями.

- Это не является неисправностью. Подробнее в разделе «Система управления мощностью».
- Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе.

Автоматический нагрев не работает.

- Убедитесь, что не включен самый высокий уровень нагрева.
- Дайте конфорке остыть.

Появляется E и цифра.

- Выключите варочную панель, подождите несколько минут, затем снова включите ее. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Появляется F.

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.

- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIV644
Тип 61 B4A 04 AA
Индукция
Серийный номер
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 713 ML 00
220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Мощность конфорок может несколько отличаться от приведенных ниже данных в зависимости от материала и размера посуды.

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Модель	EIV644	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих участков	2	
Технология нагрева	Индукция	
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Левая	L 39.2 см W 22.0 см
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Правая	L 39.2 см W 22.0 см
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw})	Левая	183.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw})	Правая	183.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	183.9 Вт·ч/кг	

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

10.2 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

УКРАЇНСЬКА	
1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	25
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	28
3. ЗБИРАННЯ.....	30
4. ОПИС ВИРОБУ.....	30
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	31
6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....	33
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	34
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	34
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	35
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	35
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	36

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування потребує контролю. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть прилад і на-

крийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- 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 відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження

електричним струмом. 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 електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **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 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- За детальною інформацією щодо збирання приладу зверніться до інструкцій з монтажу.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Ущільніть зрізані поверхні шафи, щоб запобігти проникненню вологи, яка може призвести до набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад поруч із дверми або під вікном, щоб уникнути падіння гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- В нижній частині кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся правил нижче.
 - Не зберігайте дрібні предмети або папір — вони можуть пошкодити вентилятори охолодження або погіршити роботу системи охолодження.
 - Між дном приладу та вмістом шухляди має бути відстань не менше 2 см.
- Зніміть розділювальні перегородки, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик.
- Приклад необхідно заземлити.
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними відповідають електричним параметрам електромережі.
- Ослаблені або неправильно приєднані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники,

- викручені з патрона), реле захисту від витоку струму та землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте цей прилад.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо вони є).
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Вимикайте зони готування після кожного використання.
- Не ставте столові прибори або кришки від каструль на конфорки, оскільки 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 джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами повинні дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Обережно кладіть продукти в гарячу олію, оскільки при цьому можуть утворюватися бризки.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- Нагрітий жир та олія можуть виділяти легкозаймисті пари. Тримайтесь подалі від вогню та нагрітих предметів.

- Гарячі пари олії можуть несподівано спалахнути.
- Використана олія із залишками їжі може спалахнути за нижчої температури.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть гарячу кришку від каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не нагрівайте пустий посуд.
- Уникайте падіння предметів або посуду на прилад, щоб не допустити пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони готування, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильну поверхню.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очищайте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в . Застосовуйте лише нейтральні мийні засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості,

корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задусшення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.

- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

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

3. ЗБИРАННЯ

3.1 Перед монтажем

Знайдіть табличку з технічними даними, що розташована в нижній частині варильної поверхні, і запишіть для довідки в подальшому серійний номер

3.2 Збирання варильної поверхні

❶ Розміри для встановлення та візуальні інструкції дивіться на схемах монтажу на перших сторінках посібника користувача.

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

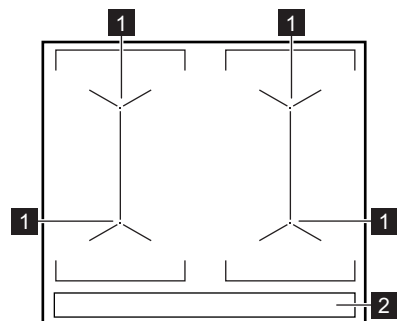
Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу H05V2V2-F який витримує температуру 90°C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінювати лише кваліфікований електрик.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



❶ Індукційна зона нагрівання

❷ Панель керування

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор

ⓘ	Увімк / Вимк
🔒	Блокування / Захист від доступу дітей
	Пауза
🕒, +, -	Таймер
🔗	Bridge

Символ / індикатор	
P	PowerBoost
	Працює PowerBoost.
	Працює Автоматичне розігрівання.
	Працює Блокування / Захист духової шафи від дітей.
	Працює Пауза.

Символ / індикатор	
 /  / 	OptiHeat Control
	Працює Автоматичне вимикання.
 + цифра	Виникла несправність.
	Проблема з посудом.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Користування варильною поверхню

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Ставте посуд по центру зони готування. Щоб встановити або змінити рівень нагрівання, натисніть на відповідне налаштування на панелі керування або проведіть пальцем по ній.

Eco Timer

З метою збереження енергії, зона готування вимикається незадовго до зупинки таймера.

5.2 Посуд

Дно посуду має бути товстим і рівним, наскільки це можливо. Очистьте і висушіть його перед тим, як помістити посуд на варильну поверхню. Не тягніть посуд по краях і кутах скла, щоб уникнути сколювання або пошкодження поверхні. Не ставте гарячий посуд на панель керування, щоб уникнути пошкодження електронних компонентів.

Перевірте, чи сумісний посуд з індукційною технологією (тобто магніт прилипає до його основи). Для оптимальної передачі тепла використовують посуд з діаметром дна, аналогічним розмірам зони готування. Посуд з меншим діаметром може нагріватися повільніше, в той час як посуд з більшим діаметром може перегрітися і пошкодити панель керування.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд з багат шаровим дном (з відповідним маркуванням виробника).

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

Шум під час роботи

Шум може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрівання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: увімкнено високий ступінь нагрівання, при цьому посуд виготовлений з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високу температуру.
- клацання: відбувається електричне перемикавання.
- шипіння, гул: працює вентилятор охолодження.
- ритмічний звук: посуд визначено.

5.3 Автоматичне вимикання

Як запобіжний захід, варильна поверхня автоматично вимикається за певних умов (наприклад, коли всі зони готування вимкнені, коли після активації не вибрано ступеню нагрівання або коли в посуді повністю википає вода).

5.4 / / OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

Індикатор сигналізує про те, що зона готування ще гаряча. Поки індикатор видно, існує ризик отримання опіків через залишкове тепло. Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5.5 Управління потужністю

Якщо варильна поверхня досягає граничного значення максимальної доступної потужності, потужність зон готування автоматично зменшується, щоб захистити запобіжники електроустановки будинку. Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.

5.6 P PowerBoost

Увімкнення максимального ступеню нагрівання на обмежений час. Користуйтеся для пришвидшення кип'ятіння води.

Натисніть **P**, щоб активувати. Після закінчення часу зона приготування повертається до найвищого ступеню нагрівання. Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

5.7 Автоматичне розігрівання

Функція прискорює нагрівання зони готування, щоб швидше досягти вибраного значення.

1. Натисніть **P**, щоб активувати.
2. Виберіть ступінь нагрівання, щойно на дисплеї з'явиться **P**.

Через кілька секунд з'явиться **R**.

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

5.8 Таймер

Щоб указати, як довго має працювати зона приготування: установіть рівень нагрівання для зони готування і натискайте

⌚ доки не з'явиться індикатор відповідної зони. Встановіть час за допомогою **+** на таймері.

Щоб побачити час, що залишився, натискайте **⌚** доки не з'явиться індикатор відповідної зони готування. На дисплеї відобразиться час, що залишився. Ви можете налаштувати час, натискаючи **+** / **-**.

Коли закінчиться встановлений час, зона готування вимкнеться. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть **⌚**. Щоб скасувати таймер, натискайте **⌚** доки не з'явиться індикатор відповідної зони готування, потім натисніть **—** доки на дисплеї не з'явиться 00.

Щоб використовувати функцію як Таймер: коли варильна поверхня увімкнена, але жодна із зон готування не працює, натисніть **⌚** і встановіть час за допомогою **+** / **-**.

Для контролю тривалості роботи зони готування: установіть рівень нагрівання на зоні готування і натискайте **⌚**, доки не з'явиться індикатор відповідної зони готування, потім натисніть **—** на таймері.

З'являється **UP**. Дисплей по чергово перемикається між **UP** та відрахований часом. Щоб перевірити відрахований час, натискайте **⌚**, доки не з'явиться індикатор відповідної зони готування. Щоб вимкнути функцію, натисніть **⌚**, а потім **+** або **-**.

5.9 || Пауза

Ця функція встановлює найнижчий рівень нагрівання для всіх активних зон готування.

Ця функція не зупиняє жодного активного таймера.

Натисніть **||**, щоб увімкнути/вимкнути.

5.10 **Ⓢ** Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

Щоб короткочасно заблокувати панель керування під час приготування, натисніть **Ⓢ** один раз. Натисніть ще раз, щоб розблокувати.

Щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні, натисніть і утримуйте **Ⓢ** протягом 4 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню. Функція залишається ввімкненою після вимкнення варильної поверхні. Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте **Ⓢ** протягом 4 сек, і вимкніть варильну поверхню.

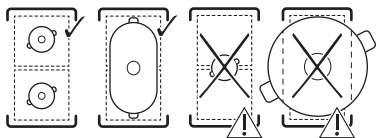
Щоб скасувати функцію лише для одного сеансу приготування, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте **Ⓢ** протягом 4 сек та встановіть рівень нагрівання в межах 10 сек. Ви можете користуватися варильною поверхнею. Після вимкнення варильної поверхні функція активується знову.

5.11 ■ Bridge

Поєднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна. Цю функцію можна використовувати для готування у великому посуді (як-от у планчі). Переконайтеся, що посуд закриває центри обох зон готування. Якщо посуд розміщено між центрами зон, функція не вмикається.

1. Установіть ступінь нагрівання для однієї із зон.
2. Натисніть ■, щоб активувати.
3. Змініть ступінь нагрівання за потреби.

Щоб вимкнути функцію, натисніть ■.



5.12 OffSound Control

Щоб вимкнути або ввімкнути звукові сигнали.

Вимкніть варильну поверхню. Натисніть і утримуйте ① протягом 3 сек. Дисплей блимає, вмикаючись і вимикаючись. Натисніть і утримуйте ② протягом 3 сек. Натисніть + на таймері, щоб вибрати ③ (звукові сигнали вимкнено) або ④ (звукові сигнали ввімкнено). Щоб підтвердити, дочекайтеся автоматичного вимкнення варильної поверхні.

Навіть після вимкнення звукові сигнали будуть чути, коли ви натискаєте ①, коли зупиняєте Таймер або коли ви кладете щось на панель керування.

5.13 Поради щодо оптимізації

- Підігрівачи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- За можливості завжди накривайте посуд кришками.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

Налаштуван- ня	Використовуйте для:	Час (хв)
① - 1	Підтримання готової страви теплою. Накрийте посуд кришкою.	у разі необхідності
1 - 3	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин. Час від часу перемішуйте.	5 - 25
2 - 3	Ущільнення: ніжний омлет, запечені яйця. Готуйте з кришкою.	10 - 40
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.	25 - 50
5 - 7	Тушування овочів, риби, м'яса. Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.	20 - 45
7 - 9	Готування картоплі й інших овочів на парі. Наповніть каструлю 1-2 см води. Перевіряйте рівень води під час готування. Тримайте кришку закритою.	20 - 60
7 - 9	Приготування більшої кількості їжі, рагу та супів. До 3 л рідини плюс інгредієнти.	60 - 150
9 - 12	Легідне смаження: шніцелі, кордон блю, відбивні, фрикадельки, ковбаски, печінка, ру, яйця, млинці, пончики. За потреби перевертайте продукти.	у разі необхідності
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. За потреби перевертайте продукти.	5 - 15

14

Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.

P

Кип'ятіння великої кількості води. Ввімкнено PowerBoost.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Очищення варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною технологією. Такі матеріали можуть подрпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.

- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.
- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве забруднення. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевих блисків використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

❗ Якщо ви не можете знайти рішення проблеми, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Варильна поверхня не вмикається або не працює.

- Перевірте, чи правильно під'єднано варильну поверхню до електричної мережі.
- Перевірте, чи не є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник часто перегорає або ви чуєте постійний звуковий сигнал, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки установок.
- Переконайтеся, що панель керування чиста й не заблокована кухонним приладдям чи іншими предметами.

Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

- Це не несправність. У певних ситуаціях варильна поверхня вимикається автоматично задля безпеки. Докладніше в розділі «Автоматичне вимикання».

Максимальна температура нагрівання в одній із зон готування не встановлюється або постійно змінюється між двома рівнями.

- Це не несправність. Докладніше в розділі «Управління потужністю».
- Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази.

Автоматичне розігрівання не працює.

- Перевірте, чи не встановлено максимальну температуру нагрівання.
- Дайте зоні готування охолонути.

З'являється **E** і цифра.

- Вимкніть варильну поверхню, зачекайте кілька хвилин, а потім увімкніть її знову. Якщо проблема продовжиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється **F**.

- Використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони готування.
- Переконайтеся, що посуд сумісний з індукційною технологією.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EIV644

Тип 61 B4A 04 AA

Індукційна поверхня

Серійний номер

ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 713 ML 00

220–240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц

Вироблено в. Німеччина

7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від наведених нижче даних залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

Ідентифікатор моделі	EIV644	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість секторів для готування	2	
Технологія підігріву	Індукція	
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Ліворуч	Д 39.2 см Ш 22.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Праворуч	Д 39.2 см Ш 22.0 см
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Ліворуч	183.9 Вт•год/кг

Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Праворуч	183.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		183.9 Вт•год/кг

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

10.2 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	2 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

