



EHV56240AK

Օգտվողի ձեռնարկ
Աղյուսակ

HY 2

Notice d'utilisation
Table de cuisson

FR 16

**Қолдану туралы
нұсқаулары**
Пісіру алаңы

KK 30

Колдонуучу нускамасы
Тамак жасаган плитанын
үстү

KY 44

**Инструкция по
эксплуатации**
Варочная панель

RU 58

Інструкція
Варильна поверхня

UK 74



Electrolux



electrolux.com/register

ՄԵՆՔ ՄՏԱԾՈՒՄ ԵՆՔ ԶԵՐ ՄԱՍԻՆ

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

Բարի գալուստ Electrolux:

ԱՅՑԵՆՔԻ ՄԵՐ ԻՆՏԵՐՆԵՏԱՅԻՆ ԿԱՅՔԸ.



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



Գրանցե՛ք ձեր սարքն ավելի լավ սպասարկում ստանալու համար. **www.registerelectrolux.com**



Զեր սարքի համար գնե՛ք օժանդակ պարագաներ, լրացուցիչ փոխարկիչ մասնիկներ և օրիգինալ պահեստամասեր. **www.electrolux.com/shop**

ՀԱՃԱԽՈՐԴՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

Միտ օրիգինալ պահեստամասեր օգտագործե՛ք:

Լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ կապվելիս համոզվե՛ք, որ առկա են հետևյալ տվյալները՝ Մոդելը, PNC, Սերիալային 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. ՏԵԽՆԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ.....	3
2. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ.....	5
3. ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ.....	7
4. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ.....	9
5. ԱՄԵՆՈՐԹԱ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ.....	10
6. ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ ԵՒ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ.....	11
7. ԽՆԱՄՔ ԵՒ ՄԱՔՐՈՒՄ.....	12
8. ԽԱՓԱՆՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՅՏՆԱԲԵՐՈՒՄ.....	12
9. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ.....	13
10. ԻՆԵՐԳԱՐԴՅՈՒՆԱՎԵՏՈՒԹՅՈՒՆ.....	14
11. ՀՈԳԱՑՈՂՈՒԹՅՈՒՆ ԾՐԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՄԱՍԻՆ.....	15

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 կարող են շահագործել **8** կամ ավելի բարձր տարիքի երեխաներ, ֆիզիկապես, սենսորային կամ մտավոր սահմանափակ հնարավորություններով մարդիկ, փորձի կամ համապատասխան գիտելիքների և փորձի պակաս ունեցող մարդիկ՝ միայն այն պայմանով, որ նրանք վերահսկվում են, կամ համապատասխան հրահանգներ ստանալու դեպքում՝ սարքը անվտանգ շահագործելու և դրա շահագործման հետ կապված վտանգները գիտակցելու վերաբերյալ:
- **3-ից 8** տարեկան երեխաները և ծայրահեղ ու բարդ հաճմանդրամություն ունեցող անձիք պետք է հեռու մնան սարքից, եթե մշտական վերահսկողության տակ չեն գտնվում:
- **3** տարեկանից փոքր երեխաներին հարկավոր է հեռու պահել սարքից, բացառությամբ, երբ նրանք մեծահասակների անընդհատ հսկողության տակ են գտնվում:
- Արգելե՛ք երեխաներին խաղալ սարքի հետ:
- 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 ընթացքում հասանելի մասերը շատ են տափանում:
- Եթե սարքն ունի պաշտպանություն երեխաներից ֆունկցիա, ապա հարկավոր է այն միացնել:
- Առանց հսկողության երեխաները չպետք է իրականացնեն սարքի մաքրման և թույլատրելի տեխնիկական սպասարկման աշխատանքներ:

1.2 Անվտանգության տեխնիկայի ընդհանուր կանոններ

- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝** Շահագործման ընթացում սարքը և նրա հասանելի մասերը ուժեղ տափանում են: Զգույշ եղեք և խուսափեք տափացնող տարրերի հետ կոնտակտից:
- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝** Եփող մակերեսին առանց հսկողության թողնված յուղով կամ ձեթով պատրաստվող մթերքները կարող են վտանգ ներկայացնել և հրդեհի պատճառ հանդիսանալ:
- **ՈՉ ՄԻ ԴԵՊՈՒՄ** մի փորձեք բոցի վրա ջուր լցնել, դրա փոխարեն անջատեք սարքը և ծածկեք բոցը, օրինակ, կափարիչով կամ հակահրդեհային սավանով:
- **ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ՝** Սարքն չպետք է սպասարկվի արտափին փոխարկման սարքի միջոցով, ինչպես օրինակ՝ տայները, կամ միացված լինի շղթային, 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 նախֆան երկառուցված կառուցվածքի մեջ տեղադրելը:
- Սարքի մաքրման համար գոլորշամաքիչ մի օգտագործեք:
- Անջատեք սարքը և հանեք լարը ցանցային խրոցից՝ հոսանքահարումից խուսափոխու համար, եթե ապակե կերամիկայի / ապակե մակերեսը ճախճ է: Եթե սարքը միացրած է անմիջապես ցանցային մալուխին բաշխիչ տուփի միջոցով, ապա հանեք ապահովիչը՝ սարքն էլեկտրասնուցումից անջատելու համար: Ամեն դեպքում դիմեք Հեղինակագործված Սպասարկման Կենտրոն:
- Հոսանքահարումից խուսափոխու համար սնուցող ցանցային մալուխի վնասման դեպքում, այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, նրա Հեղինակագործված Սպասարկման Կենտրոնի կամ համանման որակավորված անձնակազմի կողմից:

- **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ՝** Օգտագործե՛ք միայն կերակրի պատրաստման սարքի արտադրողի մշակած եփող մակերեսի պաշտանիչներ կամ շահագործման ձեռնարկում սարքը արտադրողի կողմից որպես թույլատրելի մատնանշված պաշտպանիչներ կամ սարքին ներկառուցված պաշտպանիչներ: Եփող մակերեսների այլ տիպի պաշտպանիչների օգտագործումը կարող է դժբախտ պատահարի պատճառ դառնալ:

2. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ

2.1 Տեղադրում



ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Սարքի տեղադրումը պետք է կատարի միայն որակավորում ունեցող անձը:



ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Վնասվածքներ ստանալու կամ սարքը վնասվելու վտանգ:

- Հանե՛ք ամբողջ փաթեթը
- Պետք է տեղադրել կամ օգտագործել խափանումներ ունեցող սարք:
- Հետևե՛ք սարքի լրակազմում առկա տեղադրման ձեռնարկի ցուցումներին:
- Այլ սարքերից և իրերից նվազագույն հեռավորություն պահպանե՛ք:
- Քանի որ սարքը ծանր է, գոյշե եղե՛ք այն տեղափոխելիս: Օգտագործե՛ք անվտանգության ձեռնոցներ և փակ ռոտամաններ:
- Կտրվածքների մակերեսը ծածկե՛ք հերմետիկ նյութով՝ խոնավության պատճառով դրանց ուռելը կանխելու համար:
- Պաշտպանե՛ք սարքի տակի մասը գոլորշուց և խոնավությունից:
- Սարքը դրան մոտ կամ պատռվածքների տակ մի տեղադրե՛ք: Սա կանխում է սարքի վրայից տաք խոհանոցային սպասի ընկնելը, երբ դուրս կամ պատռվածքից բացվում է:
- Գլղղղների վերևում սարքը տեղադրելու դեպքում համոզվե՛ք, որ սարքի տակի մասի և վերևի գզրոցի միջև առկա է բավականաչափ տարածություն՝ օդափոխության համար:
- Սարքի հատակը տաքանում է: Համոզվե՛ք, որ սարքի տակ տեղադրված է նրբատախտակից, խոհանոցային կարկասի նյութից կամ այլ չփրկիզվող նյութերից պատրաստված բաժանարար միջնորմը՝ այն հատակից տարանջատելու համար:
- Բաժանարար միջնորմը պետք է ամբողջությամբ ծածկի եփող մակերեսի տակ գտնվող տարածքը:

2.2 Միացում էլեկտրական ցանցին



ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Այրվածքներ ստանալու կամ էլեկտրահարման վտանգ:

- Բոլոր էլեկտրական միացումները պետք է կատարի որակավորված էլեկտրիկը:
- Սարքը պետք է հաղմացվի:
- Որևէ գործողություն կատարելուց առաջ անհրաժեշտ է անջատել սարքի էլեկտրամուղումը:
- Համոզվե՛ք, որ տեխնիկական տվյալների ցուցակի պայմանագրերը համապատասխանում են էլեկտրամուղումներ:
- Համոզվե՛ք, որ սարքը հիշտ է տեղադրված: Թույլ կամ սխալ ամրացված ցանցային մալուխը կամ խրոցը (երե առկա է) կարող է լարերի գերառաճում առաջացնել:
- Օգտագործե՛ք հիշտ էլեկտրամուղման ցանցային մալուխ:
- Բացառե՛ք էլեկտրամուղման ցանցային մալուխի խնկումը:
- Համոզվե՛ք, որ, հասանելիությանից պաշտպանության սարքը տեղադրված է:
- Մալուխի վրա տեղադրե՛ք ձգումը թուլացնող օղակ:
- Համոզվե՛ք, որ սարքը մոտակա վարդակին միացնելիս, ցանցային մալուխը կամ խրոցը (երե առկա է) չի շփվում սարքի կամ խոհանոցային սպասի տաքացած մակերևույթների հետ:
- Հասանքի բաշխիչներ և երկարացման լարեր մի օգտագործե՛ք:
- Հետևե՛ք, որ էլեկտրամուղման խրոցը (առկայության դեպքում) 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 հանվե՛ն միայն հատուկ գործիքների օգնությամբ:

- Ցանցային մալուխի խրոցը մտցրե՛ք վարդակի մեջ միայն սարքի տեղադրումից հետո: Տեղադրումից հետո համազվե՛ք, որ էլեկտրասնուցման ցանցային խրոցը հասանելի է:
- Եթե ցանցային վարդակը բռնյ՛լ է, խրոցը ճրան մի միացրե՛ք:
- Սարքն անջատելու համար ցանցային մալուխից մի փաշե՛ք: Միշտ փաշե՛ք խրոցից:
- Օգտագործե՛ք միայն ճիշտ մեկուսիչ սարքեր. լարերը պահպանող կտրվածքներ, ավտոմատ ապահովիչներ (բնիկի պառտականե՛ն ապահովիչներ), քափառող հասանքի ավտոմատ ապահովիչներ և անջատիչներ:
- Սարքը էլեկտրասնուցմանը պետք է միանա մեկուսիչ բլոկի միջոցով, որը բռնյ՛լ կտա անջատել այն էլեկտրասնուցման ցանցի բոլոր բեռներին: Մեկուսիչ բլոկը պետք է կոտակների միջև առնվազն 3 մմ հեռավորություն պատահանի:

2.3 Շահագործում



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

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

- Սկզբնական գործարկումից առաջ պետք է հանել մաքուր փաթեթավորումը, պիտակները և պաշտպանիչ քաղաղները (եթե այդպիսի կան):
- Այս սարքը նախատեսված է միայն կենցաղային օգտագործման համար:
- Փոփոխություններ մի մտցրե՛ք սարքի պարամետրերի մեջ:
- Համոզվե՛ք, որ օդափոխության անցքերը խցանված չեն:
- Աշխատանքի ընթացքում սարքը մի բողբե՛ք առանց հսկողության:
- Յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո այրիչները պետք է անջատել:
- Սպասե՛ք և կարսանքի կափարիչները չի կարելի դնել այրիչների վրա: Դրանք կարող են ուժեղ տափառալ:
- Մի շահագործե՛ք սարքը խոնավ ձեռքերով կամ երբ ջուր է բափվել վրան:
- Սարքը մի օգտագործե՛ք որպես աշխատասեղան կամ առեստավորման մակերես:
- Սարքի մակերեսի վրա ճաքերի առաջացման դեպքում անմիջապես անջատե՛ք սարքը էլեկտրասնուցումից: Դա հեռավորություն է տալիս կանխել հասցեահարումը:
- Մթերքները տաք յուղի մեջ դնելուց, գոլուցե՛ք վերջինիս ցայտամներին:



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Բռնկվելու կամ պայքյունի վտանգ

- Ճարպերը և յուղերը տափացնելիս կարող են դուրսավառ գոլորշիներ արձակվել: Ճարպերով և յուղերով պատրաստելիս պահպանե՛ք դրանք կրակից կամ տափացած օբյեկտներից հեռավորության վրա:
- Շատ տափացած յուղերի գոլորշիները կարող են ինֆրաուլիա երդե՛նի պատճառ հանգիստանալ:
- Օգտագործված յուղը, որը կարող է մթերքների մնացորդներ պարունակել, կարող է ալլերգիկ ցածր ջերմաստիճանում երդե՛նի բռնկման պատճառ հանգիստանալ, 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 սպասե՛ք մի դրե՛ք կառավարման վահանակի վրա:
- Տաք բովայի կափարիչը մի դրե՛ք ջեռոցի ապակե մակերեսին:
- Թույլ մի տվե՛ք, որ խոհանոցային սպասե՛ք դատարկ եռալ:
- Թույլ մի տվե՛ք, որ սարքի մակերեսային վրա խոհանոցային սպասե՛ք կամ այլ առարկաներ ընկնեն: Սարքը կարող է վնասվել:
- Մի միացրե՛ք այրիչները դատարկ կամ առանց խոհանոցային սպասե՛քի դեպքերում:
- Սարքի վրա մի դրե՛ք ալյումինե փայլարիքեղ:
- Ջուգունե, ալյումինե կամ վնասված հատակով սպասե՛ք կարող է ֆերմվածքներ առաջացնել ապակի/ապակե կերամիկայի մակերեսային վրա: Նման առարկաները եփող մակերեսայինց միշտ վեր տեղափոխե՛ք:
- Այս սարքը նախատեսված է միայն ուտեստներ պատրաստելու համար: Այն չի կարելի այլ նպատակներով օգտագործել, օրինակ՝ սենյակի տափացման համար:

2.4 Խնամք և մաքրում

- Սարքի արտաքին մակերեսի մաշվածությունը կանխելու համար կանոնավոր կերպով մաքրե՛ք այն:
- Նախքան մաքրելը սարքն անջատե՛ք և բողբե՛ք հովանալ:
- Սարքի մաքրման համար մի օգտագործե՛ք բարձր ճնշման սրկիչներ և գոլորշի:
- Սարքը մաքրե՛ք խոնավ փափուկ շարով: Օգտագործե՛ք միայն չեզոք լվացող նյութեր: Մի օգտագործե՛ք

հղիող միջոցներ, հղիող սպունգներ, լուծիչներ կամ մետաղական առարկաներ:

2.5 Մառայություն

- Սարքը վերանորոգելու համար դիմե՛ք Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն: Օգտագործե՛ք միայն իսկական պահեստամասերը:
- 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, թրթռումը, խոնավությունը, կամ նախատեսված են սարքի գործառնական կարգավիճակի մասին ազդեցության տալու համար: Դրանք նախատեսված չեն այլ նպատակներով

օգտագործվելու և հարմար չեն բնակելի տարածքների լուսավորության համար

2.6 Օգտահանում



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Վնասվածքներ ստանալու և խեղդվելու վտանգ:

- Դիմե՛ք տեղական իշխանության մարմիններին սարքի ճիշտ օգտահանման մասին տեղեկատվություն ստանալու համար:
- Անջատե՛ք սարքի խրոցը էլեկտրասնուցման ցանցից:
- Էլեկտրասնուցող մալուխը սարքին հնարավորինս մոտեցրե՛ք՝ կարելով և հեռացնելով ավելորդը:

3. ՏԵՂԱԴԻՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգությունը վերաբերվող 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:

Սերիական №

3.2 Ներկառուցվող եվող մակերեսներ

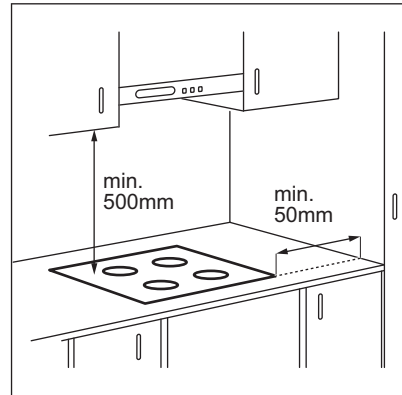
Ներկառուցվող եվող մակերեսները օգտագործե՛ք միայն կառույցի ճիշտ բացվածքի մեջ և մակերեսների վրա տեղավորելուց հետո՝ աշխատելով ստանդարտներին համապատասխան:

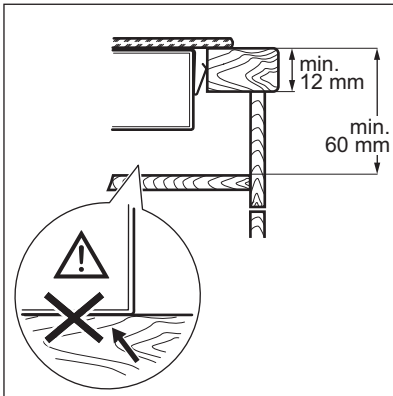
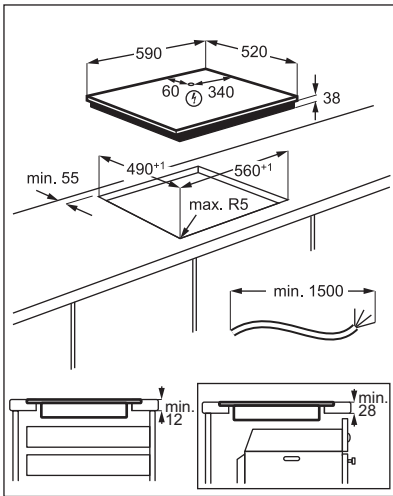
3.3 Ցանցային մալուխ

- Եվոխ մակերեսը մատակարարվում է ցանցային մալուխի հետ:
- Վնասված ցանցային մալուխը փոխարինելիս հարկավոր է օգտագործել հետևյալ տեսակի մալուխ: H05V2V2-F որը դիմակայում է 90°C կամ ավելի բարձր ջերմաստիճանի: Դիմե՛ք տեղական Սպասարկման Կենտրոն:

3.4 Մոնտաժում

Եթե եվող մակերեսը գլխիկի տակ տեղադրե՛ք, խնդրում ենք նայել գլխիկի տեղադրման հրահանգները՝ սարքերի միջև նվազագույն հեռավորության համար:



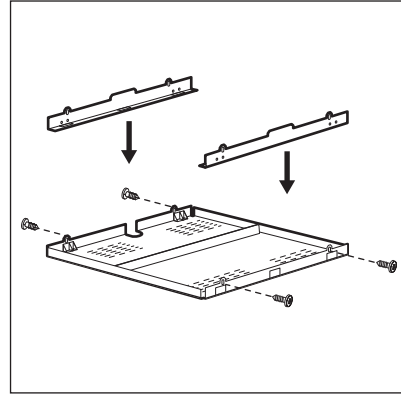


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Պատասխանիչ տուփ



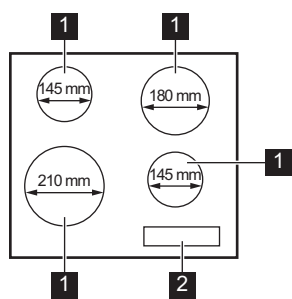
Պատասխանիչ տուփն օգտագործելու դեպքում (լրացուցիչ պարագա), եփող մակերեսի անմիջապես տակի պատասխանիչ հարքտակը պարտադիր չէ: Որոշ երկրներում պատասխանիչ տուփը կարող է ներառված չլինել առկա լրացուցիչ պարագաների ցանկում: Խնդրում ենք դիմել տեղական մատակարարին:



Ջեռոցը վերևում պահարան տեղադրելու դեպքում պետք չէ տեղադրել պատասխանիչ տուփ:

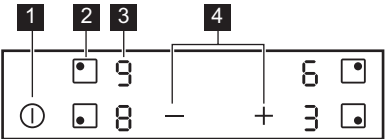
4. ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

4.1 Եփող մակերեսի ֆունկցիոնալ տարրեր



- 1 Այրիչ
- 2 Կառավարման վահանակ

4.2 Կառավարման վահանակի գծագիր



Ստորև շահագործել սենսորային դատարկի միջոցով: Ֆունկցիաների գործելը հաստատվում է դիսպլեյների, ինդիկատորների և ձայնային ահագանգերի աշխատանքով:

Սենսոր ային դաշտ	Ֆունկցիա	Մեկնաբանություն
1 ①	«ՄԻՎԱՅՈՒՄ/ԱՆՋԱՏՈՒՄ»	Եփող մակերեսի միացում և անջատում:
2 ②	-	Այրիչն ընտրելու համար:
3 -	Տաքացման առախեման կարգավորումների դիսպլեյ	Տաքացման առախեման կարգավորումներ:
4 + / -	-	Տաքացման առախեման կարգավորումների ցուցադրում:

4.3 Տաքացման առախեման դիսպլեյի ցուցիչները

Դիսպլեյ	Նկարագրություն
0	Այրիչն անջատվում է:
1 - 9	Այրիչն գործում է:

Դիտարկել	Նկարագրություն
$\boxed{E}$ + բիլ	Խախտում է տեղի ունեցել:
$\boxed{H}$	Այրիչը դեռ չի սառել (մնացորդային ջերմություն):
$-$	Ավտոմատ անջատում գործում է:

4.4 Մնացորդային ջերմություն ինդիկատոր



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

$\boxed{H}$ Մնացորդային տափալույսից
այրվածք ստանալու վտանգ կա:

Ինդիկատորները ցույց են տալիս ներկայումս
օգտագործվող այրիչների մնացորդային ջերմության
մակարդակը: Ինդիկատորը կարող է գործել նաև
հարակից այրիչների համար, նույնիսկ եթե դրանք չեն
օգտագործում:

5. ԱՄԵՆՈՐՅԱ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տես Անվտանգությանը վերաբերվող
բաժինները:

5.1 Միացում կամ անջատում

Սեղմեք մեկ վայրկյանով $\textcircled{1}$, որպեսզի միանա կամ
անջատվի ջեռոցը:

5.2 Ավտոմատ անջատում

Այս ֆունկցիան ավտոմատ անջատում է եփող
մակերեսը, եթե

- անջատված են բոլոր այրիչները,
- եփող մակերեսը միացնելուց հետո տաքացման
աստիճան ընտրված չէ,
- ինչ-որ բան եք թափել կամ 10 վայրկյանից ինչ-որ
խր եք դրել (թավա, կտոր, ալյ) կառավարման
վահանակի վրա: Կալում է ձայնային ազդանշան,
որից հետո եփող մակերեսը անջատվում է:
Հեռացրեք կոդմանակի առարկան կամ մաքրեք
կառավարման վահանակը:
- չեք անջատել եփող մակերեսը կամ փոխել նրա
տաքացման աստիճանը: Որոշ ժամանակ անց
միանում է $\textcircled{-}$ և եփող մակերեսն անջատվում է:

**Կապը տաքացման աստիճանի և եփող մակերեսի
անջատման ժամանակի միջև՝**

Տաքացման աստիճանի կարգավորումներ	Ձեռոցը կանջատվի այս ժամանակից հետո
$\textcircled{U}$, 1-2	6 ժամից
3 - 4	5 ժամից
5	4 ժամից
6-9	1.5 ժամ

5.3 Այրիչների ընտրում

Եվման գոտի ընտրելու համար սեղմեք այդ գոտուն
վերաբերվող $\textcircled{\bullet}$ սենսորային դաշտը: Ցուցադրման
վահանակի վրա հայտնվում են տաքացման աստիճանի
կարգավորումների տվյալները ($\textcircled{B}$):

5.4 Տաքացման աստիճանի կարգավորումը

Այրիչների կարգավորում:

Սեղմեք $+$ տաքացման աստիճանը ավելացնելու
համար: Սեղմեք $-$ տաքացման աստիճանը
նվազեցնելու համար: Սեղմեք միաժամանակ $+$ և $-$
այրիչը միացնելու համար:

6. ՀՐԱՀԱՆԳՆԵՐ ԵՒ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ



ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Տեւ Անվտանգության վերաբերյալ բաժինները:

6.1 Խոհանոցային սպասք



Խոհանոցային սպասքի հատակը պետք է լինի հնարավորինս հաստ և հարթ: Համոզվեք, որ կարասների տակդիրները մաքուր են և չորացրեք դրանք՝ նախքան եփող մակերեսի վրա դրանք տեղադրելը:



Արժեքավոր պողպատեղ պատրաստված խոհանոցային սպասքը, ինչպես նաև ալյումինե կամ պլինձե հատակով խոհանոցային սպասքը կարող է փոփոխել ապակե կերամիկայի մակերեսի գույնը:

6.2 Եփող մակերեսի օգտագործման օրինակներ



Աղյուսակում ներկայացված տվյալները մոտավոր են:

Տափաստան ապահովման կարգավորումներ	Նշանակություն.	Ժամանակ (րոպե)	Խորհուրդներ
 - 1	Կերակուրի տափաստան պահպանում:	անհրաժեշտ էջան դեղքում	Ծածկեք սպասքը կափարիչով:
1-2	Հովանոցակա մուկի պատրաստում, կարագի, շոկոլադի, ժելատինի հալում և ալյն:	5 - 25	Ժամանակ առ ժամանակ խռոնեք:
1-2	Պղնձացու՝ հարած օւլէտները, տապակած ձվի:	10 - 40	Պատրաստեք փակ կափարիչի պայմանում:
2 - 3	Բրնձի և կարնային ճաշատեսակների պատրաստում մարմնոց կրակին, պատրաստի ուտեստների տափաստան:	25 - 50	Ավելացրեք ջուրը՝ բրնձի ֆանակից առնվազն երկու անգամ ավել չափով: Կարնային ճաշատեսակները պատրաստելու ժամանակի կեսին խռոնեք:
3 - 4	Բանջարեղենի, ձկան, մսի պատրաստում գոլորշիով:	20 - 45	Ավելացրեք մոտ երկու հաշի գդալ եղջուկ:
4 - 5	Կարտոֆիլի պատրաստում գոլորշիով:	20 - 60	Օգտագործեք առավելագույնը ¼ լ ջուր 750 գ կարտոֆիլի համար:
4 - 5	Մեծ ծավալի սննդի, ռազունների և հաշների պատրաստում:	60 - 150	Մինչև 3 լ եղջուկ՝ գումարած բաղադրամասերը:
6 - 7	Մեղմ տապակում. էսկալոպներ, հարթի մսից կորպոն բլյու, թական կտրվածքներ, նրբերբիկ, լյարդ, խավիճ, ձու, բլիթներ, պոնչիկներ:	անհրաժեշտ էջան դեղքում	Պատրաստման ժամանակի կեսն անցնելիս շրջեք:
7 - 8	Ուժեղ տապակում, կարտոֆիլի ձիթաբլիթներ, տավարի ֆիլեից սրբեքներ:	5-15	Պատրաստման ժամանակի կեսն անցնելիս շրջեք:
9	Ջրի եռում, մակարոնեղենի եփում, մսի տապակում (գոլյաշ, կնունդներում տապակած միս), կարտոֆիլի տապակում ֆրիտյուրի մեջ:		

7. ԽՆԱՄՔ ԵՒ ՄԱՔԻՌՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տեա Անվտանգությանը վերաբերվող բաժինները:

7.1 Հնդհանուր տեղեկատվություն

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

7.2 Եփող մակերեսի մաքրում

- **Անմիջապես հանե՛ք.** հալած պլաստիկ զանգվածը, պլիեքլենային քաղաղրը, շափար պարունակող

մթերքները, հակառակ դեպքում՝ աղտոտումը կարող է հանգեցնել եփող մակերեսի վնասվածքների: Այրվածքներ չստանալու համար զգույշ եղե՛ք: Կիրառե՛ք հատուկ էփրիչը, բռնելով այն ապակե մակերեսի հանդեպ սուր անկյան տակ և այգյաես տեղադրե՛ք այն մակերեսի վրա:

- **Երբ եփող մակերեսը սառը վիճակում է գտնվում, հեռացրե՛ք.** կրային բծերը, ջրի հետքերը, յուղի կարկիները, մետաղի փայլով սպիտակավուն բծերը: Եփող մակերեսը հարկավոր է մաքրել խոնավ շարով և չհայհայող մաքրող միջոցով: Մաքրելուց հետո չորացրե՛ք եփող մակերեսը փափուկ շարով:
- **Փայլուն մետաղի գունաթափումը վերացնելու համար:** թրջիք կտորը փացախաջրի լուծույթի մեջ և մաքրիք ապակյա մակերեսը:

8. ԽԱՓԱՆՈՒՄՆԵՐԻ ՀԱՅՏՆԱԲԵՐՈՒՄ



ԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ

Տեա Անվտանգությանը վերաբերվող բաժինները:

8.1 Ինչ անել, երբ...

Խնդիր	Հնարավոր պատճառ	Լուծում
Ձի հաջողվում միացնել կամ գործարկել եփող մակերեսը:	Եփող մակերեսը միացված չէ կամ սխալ է միացված էլեկտրամուղման ցանցից:	Ստուգե՛ք, քե արգյո՞ք եփող մակերեսը ճիշտ է միացված էլեկտրամուղման ցանցին:
	Գործել է ապահովիչը:	Համոզվե՛ք, որ խնդիրը կապված է ապահովիչի հետ: Եթե ապահովիչը գործում է մեկից ավելի անգամ, ապա դիմե՛ք որակավորված էլեկտրիկի:
	Պետք չէ սահմանել տաքացման աստիճանի կարգավորումը 10 վայրկյանի ռեժիմում:	Նորից միացրե՛ք եփող մակերեսը և կարգավորե՛ք տաքացման աստիճանը առավելագույնը 10 վայրկյանի ընթացքում:
	Միաժամանակ սեղմվել են 2 կամ ավելի սենսորային դաշտեր:	Հարկավոր է սեղմել միայն մեկ սենսորային դաշտ:
	Կառավարման վահանակի վրա ջուր կամ յուղ է բաժվել:	Մաքրե՛ք կառավարման վահանակը:

Խնդիր	Հնարավոր պատճառը	Լուծում
Լպվում է ծայրային ազդանշան, որից հետո եփող մակերեսը անջատվում է: Անջատված եփող մակերեսը ծայրային ազդանշան է հանում:	Մեկ կամ ավելի սենսորային դաշտերի վրա կազմակերպվող առարկա է դրվել:	Հեռացրեք կազմակերպող առարկան սենսորային դաշտերի վրայից:
Եփող մակերեսը անջատվում է:	Սենսորային դաշտի վրա կազմակերպող առարկա է գտնվում ①:	Հեռացրեք կազմակերպող առարկան սենսորային դաշտի վրայից:
Մնացորդային օբյեկտային ինդիկատորը չի լուսարձակում:	Այրելը չի տափացել, բացի որ կարճ ժամանակով է գործել, կամ սենսորը վնասված է:	Եթե այրելը գործել է բավականին երկար ժամանակ և պետք է տափացած լինեք, դիմեք Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն:
Սենսորային դաշտերը տափանում են:	Խոչանցային սպառք չափազանց մեծ է, կամ այն կառավարման տարրերին շատ մոտ է տեղադրվել:	Մեծ խոչանցային սպառք օգտագործելիս հնարավորություն դեպքում հարկավոր է տեղադրել այն հեռավորության վրա:
Հայտնվում է E նշանը և թվանշան:	Եփող մակերեսի աշխատանքի խախտում է տեղի ունեցել:	Անջատեք եփող մակերեսը և հարից միացրեք այն 30 վայրկյան անց: Եթե E նշանը և թվանշանը անջատելուց հետո մակերեսը էլեկտրասնուցումից 30 վայրկյան անց հարից միացրեք եփող մակերեսը: Խնդիրը կրկնվելու դեպքում դիմեք Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն:
Դուք կարող եք լսել անընդհատ կրկնակի ծայր:	Էլեկտրական միացումը սխալ է կառավարվում:	Անջատեք եփող մակերեսը էլեկտրասնուցման ցանցից: Դիմեք որակավորված էլեկտրիկին կամ ստուգեք սարքի տեղադրման ճշտությունը:
EE նշանը և հայտնվում:	Էներգամատակարարման երկրորդ փուլը բացակայում է:	Ստուգեք, թե արդյո՞ք եփող մակերեսը ճիշտ է միացված էլեկտրասնուցման ցանցին: Համեմատեք ապահովիչները, սպասեք մեկ րոպե և հարից տեղադրեք ապահովիչները:

8.2 Եթե չի հաջողվում լուծում գտնել...

Եթե չի հաջողվում ինքնուրույն լուծում գտնել, ապա դիմեք դիլերին կամ Հեղինակագրված Սպասարկման Կենտրոն: Ներկայացրեք տեխնիկական տվյալների աղյուսակում նշված տվյալները: Նաև ներկայացրեք ապակե կերամիկայի մակերեսի կողք, որը բաղկացած է երեք թվանշաններից (այն նշված է ապակե վառարանի անկյունում) և սխալի մասին հայտնվող

հաղորդագրությունը: Համոզվեք, որ ճիշտ եք գործարկում եփող մակերեսը: Հակառակ դեպքում՝ դիլերի կամ սպասարկման կենտրոնի մասնագետի կողմից տրամադրվող սպասարկումը կլինի վճարովի, նույնիսկ երաշխիքային ժամկետը սպառված չլինելու դեպքում Սպասարկման Կենտրոնի վերաբերյալ հրահանգները և երաշխիքային պայմանները ներկայացված են երաշխիքային բուլլետում:

9. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ

9.1 Տեխնիկական տվյալների ցուցանակ

Մոդել EHV56240AK
Տիպ 60 HAD 54 AO

Սերիալային №
ELECTROLUX

PNC 949 492 096 03
220-240 Վ 50-60 Հց
Պատրաստված է Ռումինիայում
6.5 կՎտ
CE 

9.2 Այրիչների հատկավորում

Այրիչ	Անվանական հզորությունը (տաֆացման առավելագույն աստիճանը) [Վտ]	Այրիչի տրամագիծը, [մմ]
Ջախ առջևի	2300	210
Ջախ հետևի	1200	145
Աջ առջևի	1200	145
Աջ հետևի	1800	180

Պատրաստման լավագույն արդյունքին հասնելու համար օգտագործե՛ք խոհանոցային սպասք, որի չափը չի գերազանցում այրիչի տրամագիծը:

10. ԷՆԵՐԳԱԱՐԴՅՈՒՆԱՎԵՏՈՒԹՅՈՒՆ

10.1 Տեղեկություններ արտադրանքի մասին՝ համաձայն EU 66/2014 -ի, որն ուժի մեջ է միայն ԵՄ շուկայի համար

Մոդելի նույնականացուցիչը		EHV56240AK
Եփող մակերեսի տեսակը		Ներկառուցվող եփող մակերես
Այրիչների բանակը		4
Տաֆացման տեխնոլոգիան		Հառագալարող Տաֆացուցիչ
Կլար այրիչների տրամագիծը (Ø)	Ջախ առջևի	21,0 սմ
	Ջախ հետևի	14,5 սմ
	Աջ առջևի	14,5 սմ
	Աջ հետևի	18,0 սմ
Զուրաֆանցյուր այրիչի էներգիայի սպառում (EC electric cooking)	Ջախ առջևի	200,1 Վտ·ժ/կգ
	Ջախ հետևի	188,0 Վտ·ժ/կգ
	Աջ առջևի	188,0 Վտ·ժ/կգ
	Աջ հետևի	191,6 Վտ·ժ/կգ
Եփող մակերեսի էներգիայի սպառում(EC electric hob)		191,9 Վտ·ժ/կգ

EN 60350-2 - Կերակուր պատրաստելու համար կենցաղային սարքեր՝ Մաս 2. Եփող մակերեսներ՝ Շահագործման բնութագրերի որոշման մեթոդներ

10.2 Էլեկտրաէներգիայի խնայում

Օգտվելով ճշված խորհուրդներից հնարավոր է պատրաստման ժամանակ խնայել էլեկտրաէներգիան:

- Զուրը տաֆացնելիս օգտագործե՛ք այնքան ջուր, որքան անհրաժեշտ է:
- Հնարավորինս միշտ փակե՛ք խոհանոցային սպասքը կափարիչով:

- Այրիչը միացնելուց առաջ տեղադրե՛ք դրա վրա խոհանոցային սպասքը:
- Խոհանոցային սպասքի հատակի և այրիչի տրամագծերը պետք է համընկնեն:
- Փոքր չափսերի խոհանոցային սպասքը տեղադրե՛ք վաղի չափսերի այրիչների վրա:
- Միշտ տեղադրե՛ք խոհանոցային սպասքը այրիչի կենտրոնական մասում:
- Օգտագործե՛ք մնացորդային տաֆությունը՝ կերակուրը տաք վիճակում պահպանելու կամ մթերքը հալեցնելու համար:

11. ՀՈԳԱՑՈՂՈՒԹՅՈՒՆ ՇՐԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՄԱՍԻՆ:

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

առողջությունը:  նշանով նշված կեցադային սեթինիկան մի քափե՛ք կեցադային աղբի հետ: Սարքավորումը տարե՛ք երկրորդային հումքի վերամշակման ձեռնարկություն կամ դիմե՛ք ձեր թաղապետարանի վարչության:

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	16
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	19
3. INSTALLATION.....	21
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	23
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	24
6. CONSEILS.....	25
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
8. DÉPANNAGE.....	26
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	27
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	29

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils

électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

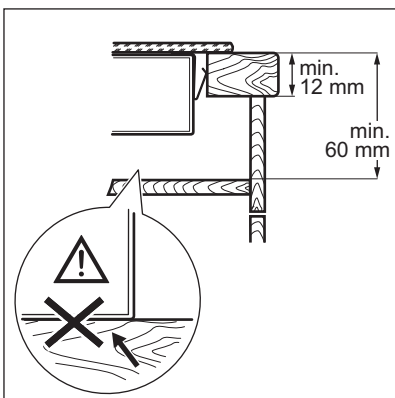
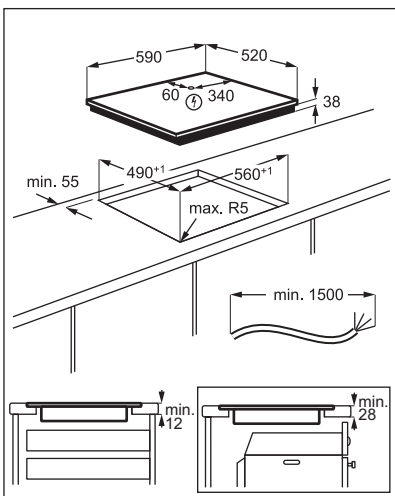
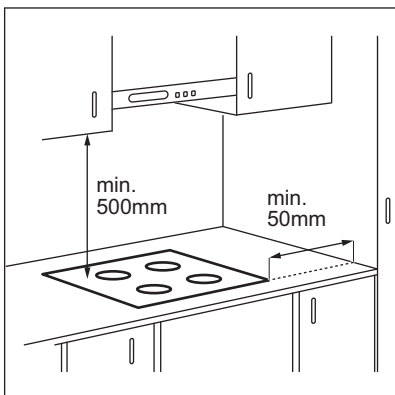
3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble

suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

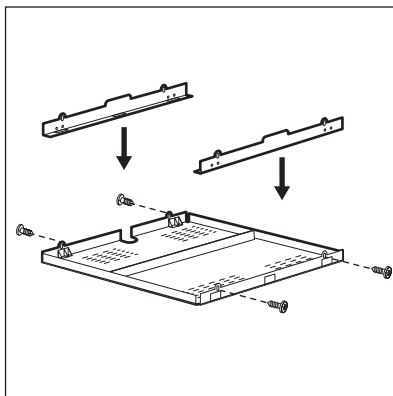


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Enceinte de protection



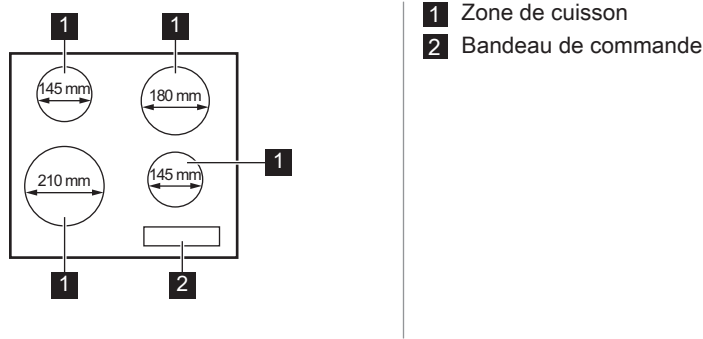
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



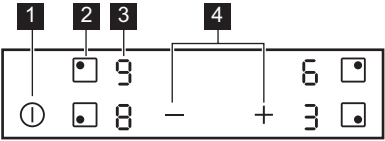
Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensi- ve	Fonction	Commentaire
1 ①	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 ■	-	Pour choisir la zone de cuisson.
3 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4 + / -	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.

Afficheur	Description
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Arrêt automatique est activé.

4.4 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

5.3 Sélection de la zone de cuisson

Pour sélectionner une zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive  correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson ().

5.4 Niveau de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson.

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients



Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

6.2 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
 s'allume.	Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur

qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EHV56240AK
Type 60 HAD 54 AO

Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 492 096 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Roumanie

6.5 kW



9.2 Spécification des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
Avant gauche	2300	210
Arrière gauche	1200	145
Avant droite	1200	145
Arrière droite	1800	180

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle	EHV56240AK	
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Chauffage par rayonnement	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	14,5 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	200,1 Wh / kg
	Arrière gauche	188,0 Wh / kg
	Avant droite	188,0 Wh / kg
	Arrière droite	191,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	191,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.

- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.kz/support



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

❗ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	31
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	33
3. ОРНАТУ.....	35
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	37
5. ӨРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	38
6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	39
7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	40
8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	40
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	42
10. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	42
11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	43

1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады.

Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.

- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кіріктіріп орнату алдында қолданбаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымна зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Фанера, ас үйге арналған жақтау материал не басқа жанбайтын материалдан оқшаулағыш панель жасап, оны құрылғының астыңғы жағынан кірмеу үшін орнатыңыз.
- Белгіш панель пештің астыңғы жағындағы аумақты толық жабуы керек.

2.2 Электртоғына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кендігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Алғаш пайдалану алдында барлық орамдарын, жапсырмалары мен қорғағыш таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолмен немесе суды қолданып тұрған кезде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет

электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.

- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

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



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны / шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

2.4 Күту менен тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріп, суығанша қойыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке

сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

2.6 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

3.2 Кіріктірілген пештер

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

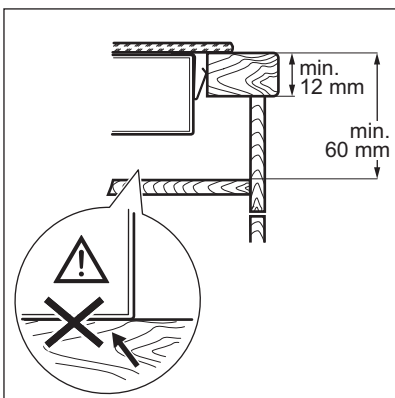
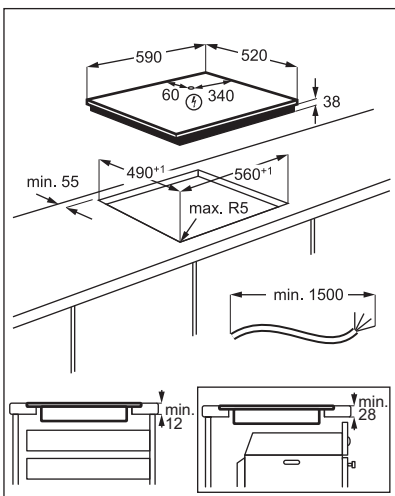
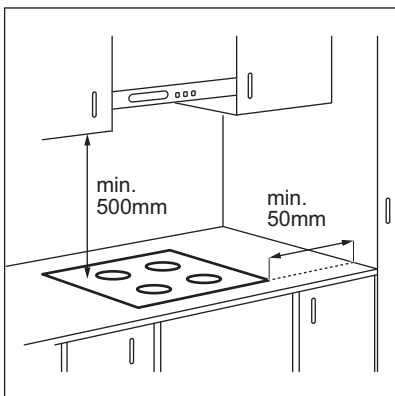
3.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз:

H05V2V2-F, 90 °C немесе одан жоғары температураға төзімді. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.

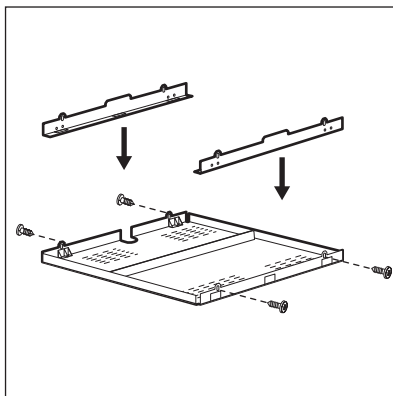


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Қорғаныс қорабы



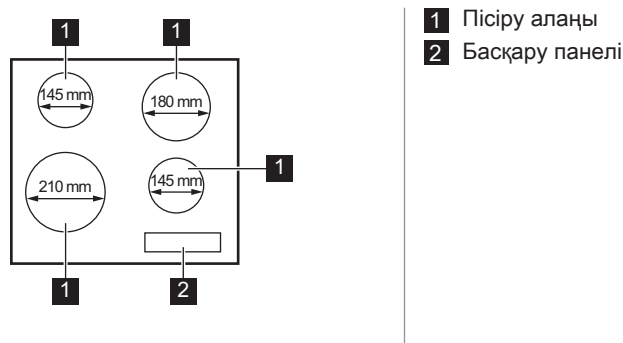
Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ), пештің астыңғы жағына қорғаныш тақтасын орнатудың қажет жоқ. Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.



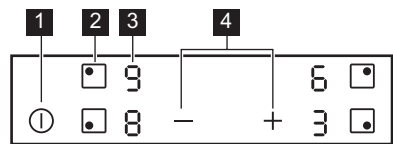
Егер құрылғыны тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғаныс қорабын пайдалана алмайсыз.

4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



4.2 Басқару панелінің көрінісі



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

Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
1 ①	ҚОСУ/СӨНДІРУ	Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.
2 ■	-	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
3 -	Қыздыру параметрінің бейнебеті	Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.
4 + / -	-	Қызу параметрін орнатуға арналған.

4.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

Дисплей	Сипаттамасы
0	Пісіру алаңы сөндірілі.
1 - 9	Пісіру алаңы жұмыс істейді.

Дисплей	Сипаттамасы
+ сан	Ақаулық орын алды.
	Пісіру алаңы әлі ыстық (қалдық қызу).
	Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді.

4.4 Қалдық қызу индикаторы



ЕСКЕРТУ!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

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

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін белгісін 1 секунд түрттіңіз.

5.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса,
- пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін жанады да, пештің үсті сөнеді.

Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:

Қызу параметрі

Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді:

1 - 2

6 сағат

3 - 4

5 сағат

5

4 сағат

6 - 9

1,5 сағаттан кейін

5.3 Пісіру алаңын таңдау

Пісіру алаңын таңдау үшін тиісті алаңға сәйкес келетін сенсорлық өрісті басыңыз. Бейнебетте қызу параметрі көрсетіледі ().

5.4 Қызу параметрі

Пісіру алаңын орнатыңыз.

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін белгісін түрттіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін белгісін түрттіңіз. Пісіру алаңын сөндіру үшін және белгісін бір уақытта басыңыз.

6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ



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



Эмальмен қапталған темірден және табаны алюминий не мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

6.2 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

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

7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Жалпы ақпарат

- Пешті әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің бетіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Әйнекке арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар

тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

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

8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Не істерсіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешім
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
	Қызу параметрі 10 секунд қойылмай тұрса.	Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешім
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Пеш сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі затты алыңыз.
Пештің үсті сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар.	Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Ⓔ және сан жанады.	Пеште ақау бар.	Пешті сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер Ⓔ қайта жанса, пешті тоқ көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін пешті қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Үздіксіз сигнал естілуі мүмкін.	Электр қосылымы дұрыс емес.	Пешті электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электршіге хабарласып, қалай орнатылғанын тексертіңіз.
ⒺⒺ жанады.	Қуатпен жабдықтаудың екінші фазасы жетіспей тұр.	Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғышты алып, бір минут күтіп, сақтандырғышты қайта салыңыз.

8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

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

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

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгісі EHV56240AK
Түрі 60 HAD 54 AO

Сер.№.
ELECTROLUX

Өнім нөмірі PNC 949 492 096 03
220 - 240 В 50 - 60 Гц
Румынияда жасалған
6.5 кВт



9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Пісіру алаңының диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ	2300	210
Артқы сол жақ	1200	145
Алдыңғы оң жақ	1200	145
Артқы оң жақ	1800	180

Жақсы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін пісіру алаңының диаметрінен үлкен болмайтын ыдысты қолданыңыз.

10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

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

Үлгінің идентификаторы	EHV56240AK	
Пеш үстінің түрі	Кіріктірілген пеш	
Пісіру алаңдарының саны	4	
Қыздыру технологиясы	Қыздырғыш	
Дөңгелек пісіру алаңдарының диаметрі (Ø)	Алдыңғы сол жақ	21,0 см
	Артқы сол жақ	14,5 см
	Алдыңғы оң жақ	14,5 см
	Артқы оң жақ	18,0 см
Әр пісіру алаңының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Алдыңғы сол жақ	200,1 Вт-сағ / кг
	Артқы сол жақ	188,0 Вт-сағ / кг
	Алдыңғы оң жақ	188,0 Вт-сағ / кг
	Артқы оң жақ	191,6 Вт-сағ / кг
Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		191,9 Вт-сағ / кг

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

10.2 Қуатты үнемдеу

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

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Ыдыс табанының диаметрі пісіру алаңының диаметрімен бірдей болуға тиіс.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Румыния жасалған.

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

ℹ Жалпы маалымат жана кеңештер

🔄 Айлана-чөйрө маалыматы

Эскертүүсүз өзгөрүлүшү мүмкүн.

МАЗМУН

1. КООПСУЗДУК МААЛЫМАТЫ.....	44
2. КООПСУЗДУК ЭРЕЖЕСИ.....	47
3. ОРНОТУУ.....	49
4. ПРОДУКЦИЯНЫН БАЯНДООСУ.....	51
5. КҮНДӨЛҮК КОЛДОНУУ.....	52
6. НАСААТТАР ЖАНА КЕҢЕШТЕР.....	53
7. КАМ КӨРҮҮ ЖАНА ТАЗАЛОО.....	54
8. БУЗУКТУКТАРДЫ ТАБУУ.....	54
9. ТЕХНИКАЛЫК МААЛЫМАТ.....	56
10. КУБАТТУУЛУКТУН ЭФФЕКТИВДҮҮЛҮГҮ.....	56
11. АЙЛАНА ЧӨЙРӨНҮН КАМЫН КӨРҮҮ.....	57

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 Балдар жана таасирленүүчү адамдар үчүн коопсуздук

- Бул шайман, чоңдордун көзөмөлүнүн астында же шайманды коопсуз колдонуу боюнча нускамаларды жана анын кооптуулугу жөнүндө маалыматтарды алган убакта 8 жаштан жогорку балдар аркылуу, жана чектелген физикалык, сенсордук же акыл-эси чектелген адамдар аркылуу колдонулушу мүмкүн.
- 3 жаштан 8 жашка чейинки балдар жана өтө катуу, олуттуу жөндөмдүүлүктөрү чектелген адамдар көзөмөлдө болбосо шаймандан алыс болууга тийиш.
- Дайыма каралып турбаган 3 жаштан кичүү балдарды жабдуудан алыс кармаңыз.
- Балдардын шайман менен ойноосуна уруксат бербеңиз.
- Бардык таңгактарды балдардан алыс кармаңыз жана аларды ылайыктуу түрдө таштаңыз.
- ЭСКЕРТҮҮ: Шайман иштеп же муздатылып жатканда, ага балдарды жана үй жандыктарын жакын жолотпоңуз. Пайдаланып жатканда жеткиликтүү бөлүктөр ысый баштайт.
- Эгер шайманда баланы коргоо системасы бар болсо, ал күйгүзүлүшү керек.
- Балдар көзөмөлсүз тазалоо жана жабдуу пайдалануучу 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.
- ЭТИЯТТЫК: 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.
- Эгерде керамика / айнек беттеринде жарака кетсе, шайманды өчүрүп, аны электр кубатынан алыс кармаңыз. 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.
- Шайман суурмалардын үстүнө орнотулган болсо, шаймандын түбү менен суурманын үстүнүн ортосунда абанын айлануусуна жетиштүү болуусу зарыл.
- Шаймандын түбү ысып кетиши мүмкүн. Шаймандын түбү жерге тийбегендей кылып, фанера, каркас же башка күйбөй турган материалдан жасалган ажыратып туруучу панелин орнотуңуз.

- Бөлүү панели бышыруу түздүгүнүн астындагы жерди толугу менен жабышы керек.

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 текшерипиз.
- Шаймандын туура орнотулганын текшерипиз. Кенен жана туура эмес ток кабелдери жана штепсели (эгерде болсо) терминалды катуу ысытып жибериши мүмкүн.
- Туура электр кабелин колдонуңуз.
- Электр кабелдери оролуп калбасын.
- Ток тартууга каршы коопсуздук орнотулганын текшерипиз.
- Кабелдин үстүнөн кабелди кыскачты колдонуңуз.
- Электр кабели же штепсели (эгерде болсо), шайманды жакынкы чекитке туташтырганыңызда, ысык шайманга же духовкага тийберин текшерипиз.
- Көп чекиттүү адаптерлерди жана узартуучу кабелдерди колдонбоңуз.
- Электр штепселине (эгерде болсо) же кабелине зыян келтирбеңиз. Бузулган кабелди алмаштыруу үчүн Ыйгарым укуктуу Кызмат Борборуна кайрылыңыз.
- Ток тартууга каршы коюлган жерлер жана ажыратылган бөлүктөр, куралсыз

жылбай тургандай кылып катырылышы керек.

- Электр чекити менен токту орнотуудан соң гана туташтырыңыз. Орнотуудан соң токко мүмкүнчүлүк болорун текшериңиз.
- Ток чекити кенен болсо, токту 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 гана колдонууга арналган.
- Шаймандын техникалык мүнөздөмөлөрүн өзгөртпөңүз.
- Вентиляция тешиктеринин бөгөттөлбөгөнүн текшериңиз.
- Иштеп жаткан учурда шайманды кароосуз калтырбаңыз.
- Ар бир колдонуудан кийин бышыруу зонасын “Өчүрүү” абалына коюңуз.
- Бышыруу аянтына прибор же идиш капкактарын койбоңуз. Алар ысып кетүүсү мүмкүн.
- Шайманды ным колуңуз менен же ал сууга тийип турганда кармабаңыз.
- Шайманды жумуш аянтчасы же сактоочу жай катары колдонбоңуз.
- Эгерде шаймандын бетинде жарака кете турган болсо, анда аны дароо электр тогунан ажыратыңыз. Бул

электр тогуна урунуунун алдын алуу үчүн.

- Тамакты ысык майга салсаңыз, ал чачырашы мүмкүн.



ЭСКЕРТҮҮ!

Өрт жана жарылуу коркунучу

- Майлар жана суюк майлар ысытылганда, жалындуу буу чыгарышы мүмкүн. Майларды жана суюк майларды колдонуу менен тамак даярдап жатканда, жалын же ысытылган жабдыктарды алардан узак 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.
- Күйүүчү өнүмдөрдү же күйүүчү өнүмдөрдүн жанына нымдуу 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 өчүрүңүз 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 Кызмат

- Жабдууну оңдош үчүн Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Оригиналдуу кам тетиктерди гана 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 Чыгаруу



ЭСКЕРТҮҮ!

Бузулуу же кысылуу коркунучу.

- Шайманды туура чыгаруу боюнча маалыматты шаардык өкүлдөн алыңыз.
- 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

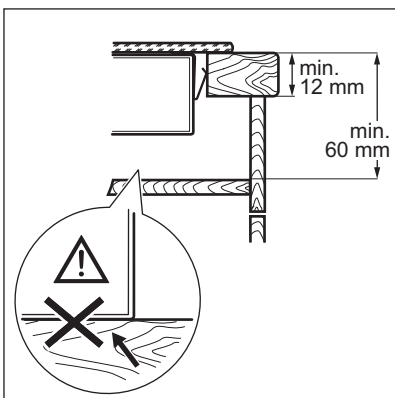
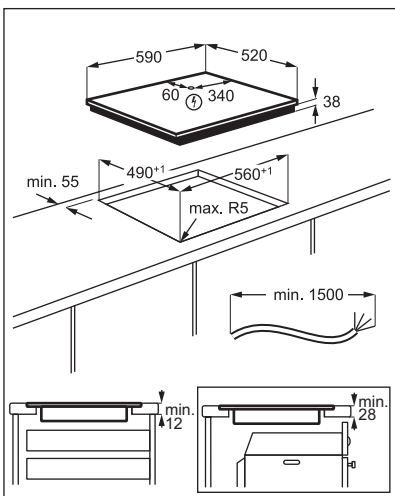
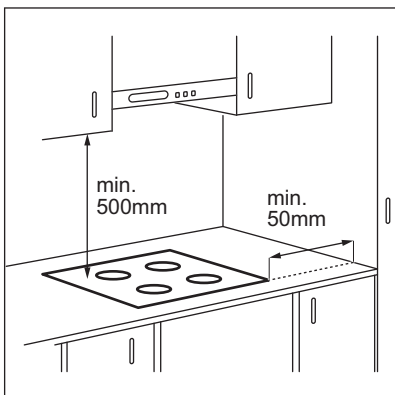
Өзүнчө орнотулуучу тамак жасаган плитанын үстүлөрүн, аларды орнотулушу керек болгон туура бирдиктерге жана стандартка туура келген иш тактага орноткон соң гана иштетиңиз.

3.3 Байланыш кабели

- Тамак жасаган плитанын үстү байланыш кабели менен кошо камсыз кылынат.
- Бузулган кабель түрлөрүн алмаштыруу үчүн төмөнкү (же жогорку) кабель түрлөрүн колдонуңуз: H05V2V2-F 90°C же жогорураак температурага туруктуу болгон кабелдерди. Жергиликтүү тейлөө борборуңузга кайрылыңыз.

3.4 Топтом

Эгерде сиз бышыруучу тактаны соргучтун астына орнотсоңуз, Шаймандардын ортосундагы минималдуу аралыкты аныктоо үчүн соргучту орнотуу боюнча нускаманы кара.

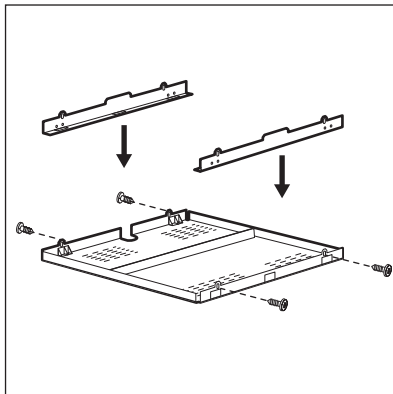


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Коргоочу кутуча



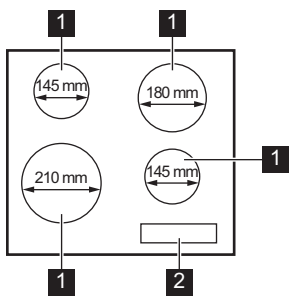
Эгерде коргоочу кутучасын колдонсоңуз (кошумча прибор), тамак жасаган плитанын үстүнүн түбүндөгү коргоочу тактача керек эмес. Коргоочу кутуча кээ бир өлкөлөрдө колдонулбашы мүмкүн. Сураныч, жергиликтүү камсыздоочуңузга кайрылыңыз.



Эгерде тамак жасаган плитанын үстүн духовканын үстүнө орноткон болсоңуз, коргоочу кутучасын колдоно албайсыз.

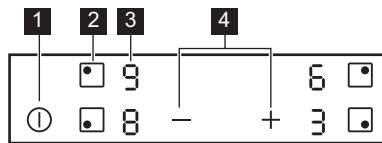
4. ПРОДУКЦИЯНЫН БАЯНДООСУ

4.1 Бышыруу бетинин схемасы



- 1 Бышыруу аймагы
- 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	■ -	Бышыруу аймагын тандоо үчүн.
3	- Жылуулук орнотуу дисплеи	Жылуулук орнотуусун көрсөтүш үчүн.
4	+ / - -	Жылуулук көрсөткүчүн коюш үчүн.

4.3 Жылытуу параметринин экрандары

Экран	Сүрөттөлүшү
0	Бышыруу аянты өчкү.
1 - 9	Бышыруу аянты иштейт.
E + сан	Бул туура эмес аткарылган.

Экран	Сүрөттөлүшү
	Бышыруу аянты дагы деле ысык (калган жылуулук).
	Автоматикалык өчүү иштейт.

4.4 Калган ысыктын көрсөткүчү



ЭСКЕРТҮҮ!

 Калдык жылуулуктан күйүп калуу коркунучу бар.

Бышыруу аймактары сиз колдонуп жаткан индикаторлордун калдык жылуулуктун

деңгээлин көрсөтөт. Эгерде сиз бышыруу аймактарын колдонбосоңуз да, индикаторлор кошуна бышыруу аймактарына жайгашышы мүмкүн.

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 Автоматикалык 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 секундадан көп (идиш, кездеме, ж.б.) койсоңуз. Акустикалык үн сигналы жана тамак жасаган плитанын үстү өчөт. Буюмду алып салыңыз же башкаруу панелин тазалаңыз.
- бышыруу аянтын өчүрбөгөнүңүздө же жылытуу параметрин өзгөртпөгөнүңүздө. Бироздан 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.

6. НАСААТТАР ЖАНА КЕҢЕШТЕР



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

6.1 Бышыруучу идиш



Бышыруу идиштин асты мүмкүн болушунча калың жана түз болушу керек. Таба негиздери таза жана кургак болгонун текшерип, андан кийин бышыруу аймагына жайгаштырыңыз.



Эмалдалган болот жана асты алюминий же жезден жасалган бышыруу идиши айнек керамиканын бетинин өңүн өзгөртүшү мүмкүн.

6.2 Бышыруу колдонморуна мисалдар



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.
4 - 5	Көбүрөөк көлөмдө тамак, бууга бышырылган тамак жана шорпо бышырыңыз.	60 - 150	3 л. чейин суюктук плус 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 кууралган чипсы.		

7. КАМ КӨРҮҮ ЖАНА ТАЗАЛОО



ЭСКЕРТҮҮ!

Коопсуздук бөлүмдөрүн караңыз.

7.1 Жалпы маалымат

- Мешти ар бир пайдалануудан кийин тазалаңыз.
- Дайыма асты таза бышыруу идишин колдонуңуз.
- Бетиндеги чийиктер жана кара тактар мештин иштешине эч кандай таасир бербейт.
- Мештин бетин тазалоого жарактуу атайын жуучу каражатты колдонуңуз.
- Атайын айнек үчүн кыргычты колдонуңуз.

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 көрүңүз. Атайын кыргычты 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 Эмне кылыш керек эгер...

Көйгөй	Мүмкүн болгон себеби	Бузуктарды оңдоо ыкмасы
Сиз тамак жасаган плитанын үстүн иштете албай жатасыз.	Тамак жасаган плитанын үстү электрикалык тармакка сайылган эмес же туура эмес сайылган.	Тамак жасаган плитанын үстү электрикалык тармагына туура сайылганын текшерип.
	Предохранитель күйүп кеткен.	Сактагычтын туура эмес иштешине себеп болгондугун ырастаңыз. Предохранитель кайра күйүп жатса, квалификациялуу инженерге кайрылыңыз.
	Жылытуу параметрин 10 секундага орнотпоңуз.	Тамак жасаган плитанын үстүн кайра иштетип, ысытуу орнотуусун 10 секундadan ылдый убакытка орнотуңуз.

Көйгөй	Мүмкүн болгон себеби	Бузуктарды оңдоо ыкмасы
	Сиз 2 же андан көп сенсор аянтчаларын бир убакта бастыңыз.	Бир гана сенсор аянтчасын басыңыз.
	Башкаруу панелинде суу же май калдыктары бар.	Башкаруу панелин тазалаңыз.
Акустикалык үн сигналы жана тамак жасаган плитанын үстү өчөт. Тамак жасаган плитанын үстү иштен чыгарылганда акустикалык сигнал чыгат.	Сиз бир же андан көп сенсордук аянтчаларга бир нерсени койдунуз.	Нерсени сенсор аянтчаларынан алып салыңыз.
Меш иштебей жатат.	Сиз сенсорго бир нерсе койдунуз ①.	Нерсени сенсор аянтчасынан алып салыңыз.
Калдык жылуулук индикатору чыкпай жатат.	Аянтча ысык эмес себеби ал аз убакытта иштеди же сенсор бузулган.	Эгер аянтча ысык болгудай көпкө иштесе, Ыйгарым укуктуу Кызмат Борборуна кайрылыңыз.
Сенсордук аянтчалар ысый баштайт.	Казан өтө эле чоң же сиз аны башкаруу панелине жакын койдунуз.	Чоң казандарды мүмкүн болушунча арт жактарга коюуга аракет кылыңыз.
Ⓔ жана сан чыгат.	Тамак жасаган плитанын үстүндө ката бар.	Тамак жасаган плитанын үстүн өчүрүп 30 секунддан кийин кайра күйгүзүңүз. Эгерде Ⓔ кайра күйсө, тамак жасаган плитанын үстүн электр булагынан бир нече убакытка ажыратыңыз. 30 секунддан кийин, бышыруу панелин кайра туташтырыңыз. Эгер көйгөй жагы эле улантыла берсе, Ыйгарым укуктуу Кызмат Борборуна кайрылыңыз.
Сиз туруктуу бип үнүн угасыз.	Электр кошуусу туура эмес.	Тамак жасаган плитанын үстүн электр булагынан бир нече убакытка ажыратыңыз. Орнотмону текшерип үчүн квалификациялуу электрикке кайрылыңыз.
ⒺⒺ чыгат.	Кубат менен камсыздоонун экинчи фазасы жок.	Тамак жасаган плитанын үстү электрикалык тармагына туура сайылганын текшериниз. Эриме сактагычты алып салып, бир мүнөт күтүңүз да, аны кайра салыңыз.

8.2 Айласын таба албасаңыз...

Көйгөйгө чечим таба албасаңыз, диллериңизге же Ыйгарым укуктуу Кызмат Борборуна кайрылыңыз. Шаймандын паспортундагы маалыматты бериңиз. Айнек керамикасынын (ал айнек бетинин бурчунда) үч орундуу кодун жана чыккан ката маалыматынын кодун бериңиз.

Мешти туура колдонуңузга көзүңүз жетсин. Эгерде туура иштетилген эмес болсо, техника кызматкеринин же диллердин көрсөткөн кызматы кепилдик мөөнөтүндө да акысыз болбойт. Кызмат көрсөтүү борбору жана кепилдик шарттары тууралуу көрсөтмөлөр кепилдик китепчесинде көрсөтүлгөн.

9. ТЕХНИКАЛЫК МААЛЫМАТ

9.1 Техникалык белги сыргасы

Модель ENH56240AK

Түр 60 HAD 54 AO

Сериялык №
ELECTROLUX

ӨНУМДҮН СЕРИЯЛЫК НОМЕРИ 949 492 096
03

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Румынияда жасалган

6.5 кВт



9.2 Бышыруу аянтынын өзгөчөлүктөрү

Бышыруу аймагы	Номиналдык кубаттуулук (Максималдуу жылытуу параметри) [Вт]	Бышыруу аянтынын диаметри [мм]
Алдыңкы сол	2300	210
Арткы сол	1200	145
Алдыңкы оң	1200	145
Арткы оң	1800	180

Бышырууда оптималдуу натыйжа алуу
үчүн бышыруу аянтынан чоң казан
колдонбоңуз.

10. КУБАТТУУЛУКТУН ЭФФЕКТИВДҮҮЛҮГҮ

10.1 EU 66/2014 ылайык, товарга байланыштуу маалымат Европа Бирлигинин базарында гана жарамдуу

Моделдин аныктамасы	ENH56240AK	
Тамак жасаган плитанын үстүнүн түрү	Өзүнчө орнотулган тамак жасаган плитанын үстү	
Бышыруу аймактарынын саны	4	
Жылытуу технологиясы	Радианттык жылыткыч	
Тегерек бышыруу аймактарынын диаметри (Ø)	Алдыңкы сол Арткы сол Алдыңкы оң Арткы оң	21,0 см 14,5 см 14,5 см 18,0 см
Ар бир бышыруу аймагы үчүн кубаттуулук керектөөсү (EC electric cooking)	Алдыңкы сол Арткы сол Алдыңкы оң Арткы оң	200,1 Вт*с/ кг 188,0 Вт*с/ кг 188,0 Вт*с/ кг 191,6 Вт*с/ кг

EN 60350-2 - Үй тиричилигиндеги электрдик бышыруу шаймандары – 2-бөлүм: Тамак жасаган плитанын үстүлөрү – Иштөөсүн ченөөнүн 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.
- Бышыруу идишинин астынын диаметри бышыруу зонасыныкы менен бирдей болушу керек.
- 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.....	59
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	61
3. УСТАНОВКА.....	64
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	66
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	67
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	68
7. УХОД И ЧИСТКА.....	69
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	69
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	71
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	71
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	72

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

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите

прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте 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.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку из фанеры, полотна для столешниц или других невоспламеняющихся материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.

- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной панелью.

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.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не

касаетесь прибора, если на него попала вода.

- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте 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. Применяйте 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 удущья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный

прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

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

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

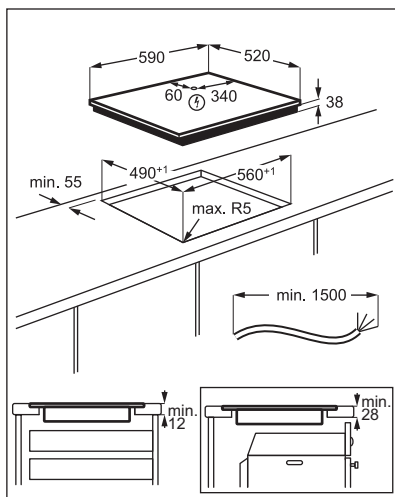
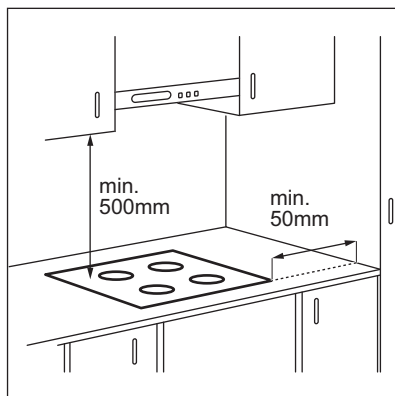
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

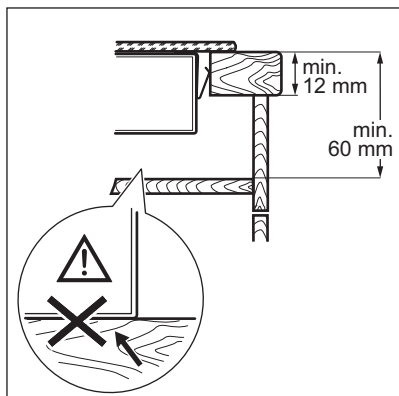
3.3 Шнур питания

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

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



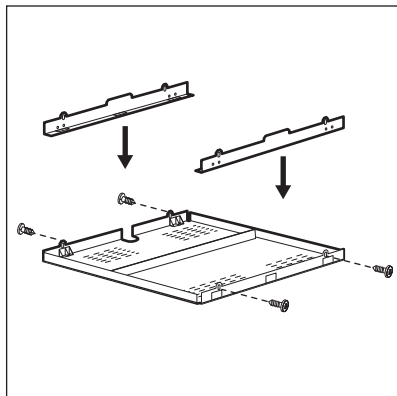


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Защитный экран



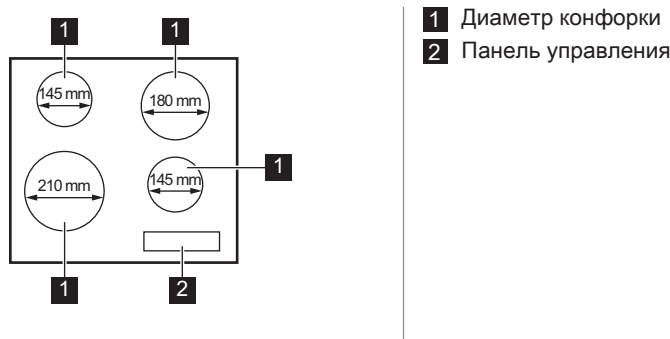
При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) установка защитного пола непосредственно под варочной панелью не является обязательной. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



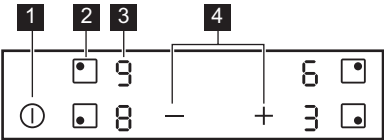
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



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 ①	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2 ■	-	Выбор конфорки
3 -	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
4 + / -	-	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 9	Конфорка работает

Дисплей	Описание
+ число	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Выполняется Автоматическое выключение.

4.4 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

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

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;
- 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.

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

6.1 Кухонная посуда



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



Посуда, изготовленная из
эмалированной стали, а также
посуда с алюминиевым или
медным дном может вызвать
изменение цвета
стеклокерамической
поверхности.

6.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные ниже данные в
таблице являются
ориентировочными.

Уровень на- грева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готов- ности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запечен- ные 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 ко- личество риса. Перемешивайте мо- лочные блюда на середине пригото- вления.
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 объ- емов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбив- ные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готов- ности	Переверните по истечении полови- ны времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении полови- ны времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

7.1 Общая информация

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

7.2 Чистка варочной поверхности

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

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам.	Следует касаться только одного сенсора.
	На панель управления попала вода или брызги жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Загорается символ  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. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Загорится  .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель.

8.2 Если решение найти не удается...

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

данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое

специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по

сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHV56240AK
Тип 60 HAD 54 AO

Серийный №
ELECTROLUX

PNC (Продуктовый номер) 949 492 096 03
220-240 В 50-60 Гц
Изготовлено в Румынии
6.5 кВт
 

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки, мм
Передняя левая	2300	210
Задняя левая	1200	145
Передняя правая	1200	145
Задняя правая	1800	180

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную

посуду, размеры которой не превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели	EHV56240AK	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Излучающий нагреватель	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	14,5 см
	Передняя правая	14,5 см
	Задняя правая	18 см

Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	200,1 Вт·ч/кг
	Задняя левая	188 Вт·ч/кг
	Передняя правая	188 Вт·ч/кг
	Задняя правая	191,6 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		191,9 Вт·ч/кг

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

10.2 Экономия электроэнергии

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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- 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 определён по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определённый 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 табличці 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.....	74
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	77
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	79
4. ОПИС ВИРОБУ.....	81
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	82
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	83
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	84
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	84
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	86
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	86
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	87

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

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

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **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.
- **ОБЕРЕЖНО!** 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.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- 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.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Установіть під приладом розділювальну панель з фанери, матеріалу для виготовлення кухонних каркасів або інших незаймистих матеріалів, щоб унеможливити доступ до дна.
- Розділювальна панель повинна повністю покривати зону під варильною поверхнею.

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 заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітись.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, 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 подрпати 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 задушення.

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

Цей продукт по 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. 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,

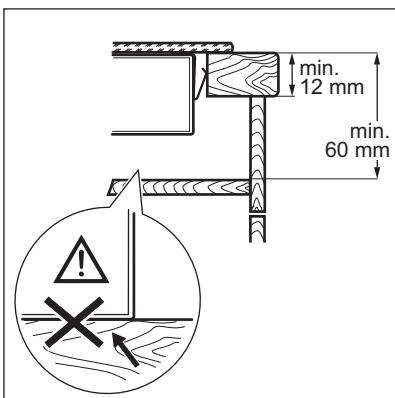
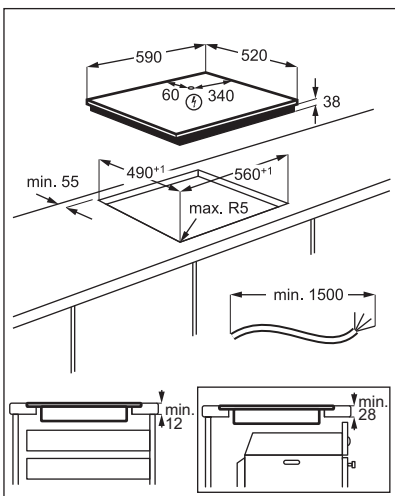
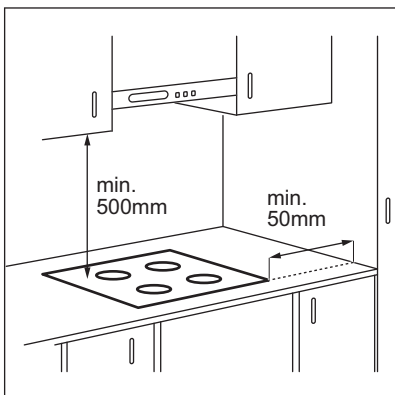
які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

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

3.4 Складання

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

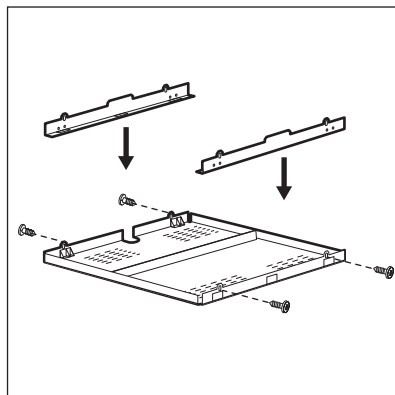


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Radiant Hob - Worktop installation



3.5 Захисний короб



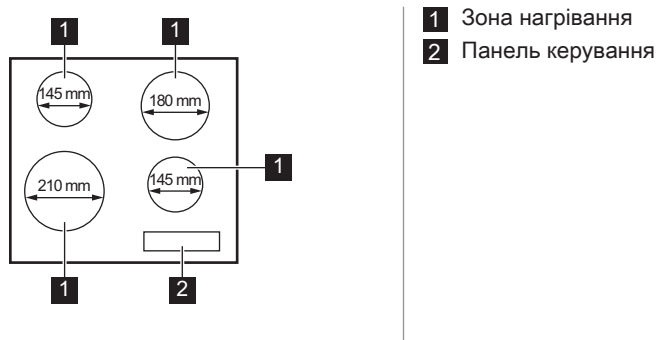
Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), захисна підлога безпосередньо під варильною поверхнею не потрібна. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.



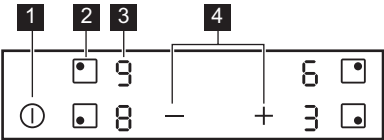
Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної панелі



4.2 Структура панелі керування



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

Сен-сорна кнопка	Функція	Коментар
1 ①	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2 ■	-	Вибір зони нагрівання.
3 -	Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
4 + / -	-	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 9	Зона нагрівання працює.

Дисплей	Опис
+ цифра	Виникла несправність.
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
	Працює Автоматичне вимкнення.

4.4 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які

використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

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 вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

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

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

6.2 Приклади застосування



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.
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, печінок, 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.		

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, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним 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 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхню.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили налаштування нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте прилад від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Чути постійний звуковий сигнал.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання.	Від'єднайте варильну панель від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
На дисплеї відображається  .	Відсутня друга фаза електроживлення.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Вийміть запобіжник, зачекайте хвилину і вставте запобіжник на місце.

8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

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

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

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EHV56240AK

Тип 60 HAD 54 AO

Сер. номер

ELECTROLUX

НОМЕР ВИРОБУ (PNC) 949 492 096 03

220-240 В 50-60 Гц

Вироблено в Румунії

6.5 kW



9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Діаметр зони нагрівання [мм]
Передня ліва	2300	210
Задня ліва	1200	145
Передня права	1200	145
Задня права	1800	180

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр зони нагрівання.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	EHV56240AK	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Електричний нагрівач	
Діаметр круглих зон нагрівання (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 нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	200,1 Вт·год/кг
	Задня ліва	188,0 Вт·год/кг
	Передня права	188,0 Вт·год/кг
	Задня права	191,6 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	191,9 Вт·год/кг	

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

10.2 Енергозбереження

Скористайтесь 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.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

CE EAC



867358294-B-302022