



UK Варильна поверхня

Інструкція



ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	7
4. ОПИС ВИРОБУ.....	9
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	10
6. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	15
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	19
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	19
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	22
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	25
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	26
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	27

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



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

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

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 та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** 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.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані

придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

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

вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.

- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці 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.
- етикетки та захисну плівку (за наявності).
 - Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
 - Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
 - Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
 - Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
 - Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
 - Не покладайтеся на детектор посуду.
 - Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітись.
 - Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
 - Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
 - Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
 - Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
 - Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали,
- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.

- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водянні 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.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться 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

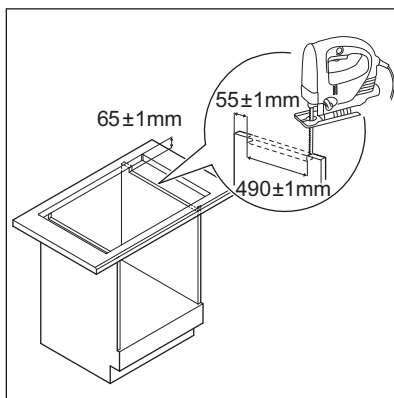
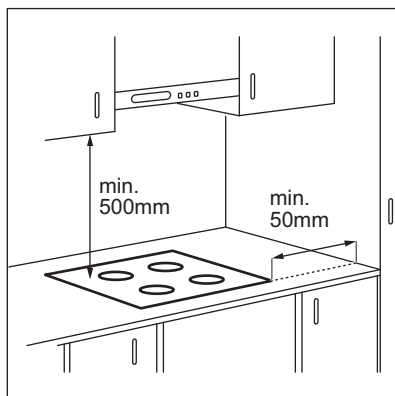
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

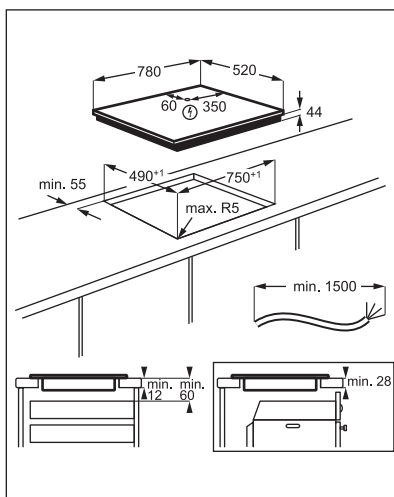
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Збирання

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



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



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



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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

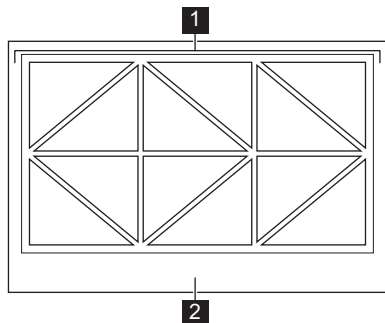


4. ОПИС ВИРОБУ

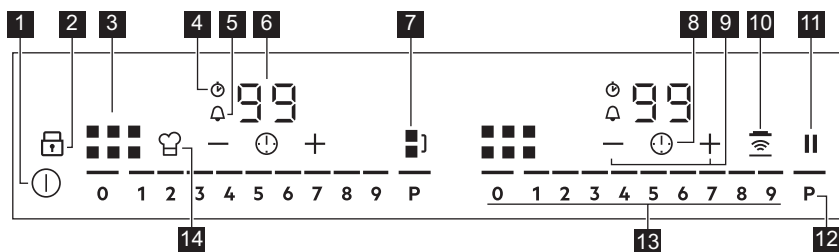
4.1 Схема варильної поверхні

1 Індукційна варильна поверхня

2 Панель керування





4.2 Структура панелі керування



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



Сенсорна кнопка	Коментар
1	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Увімкнення та вимкнення Блокування або Захист від доступу дітей.
3	Відображення активної зони.
4	Індикатор CountUp Timer.
5	Індикатор Таймер зворотного відліку часу.
6	Дисплей таймера: 00–99 хвилин.
7	Увімкнення та вимкнення Bridge та перемикання між режимами.
8	Вибір функцій Таймер.

	Сенсорна кнопка	Коментар
9	+ / -	Збільшення та зменшення часу.
10		Увімкнення та вимкнення Hob ² Hood.
11		Увімкнення та вимкнення Пауза.
12	P	Увімкнення PowerBoost.
13	-	Установлення ступеня нагрівання: 0–9.
14		Увімкнення та вимкнення PowerSlide.



4.3 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  / - Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

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

Індикатори  /  / - з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони

показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

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

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.


5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

Елементи управління вмикаються після увімкнення варильної поверхні та вимикаються після вимкнення варильної поверхні. Коли варильну поверхню вимкнено, можна побачити лише .

При увімкненні варильної поверхні та розміщенні посуду у правильному положенні варильна поверхня розпізнає його та загоряється відповідна панель керування. Над елементом управління з'являється червоний індикатор зони нагрівання, який показує положення посуду.

5.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

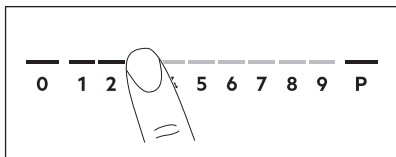
- ви не поставили посуд на варильну поверхню протягом 50 секунд,
- ви не встановили налаштування нагрівання протягом 50 секунд після того, як поставили посуд,

- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Коли ви почуєте звуковий сигнал, це означає, що варильну поверхню вимкнено. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

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

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5.3 Ступені нагріву



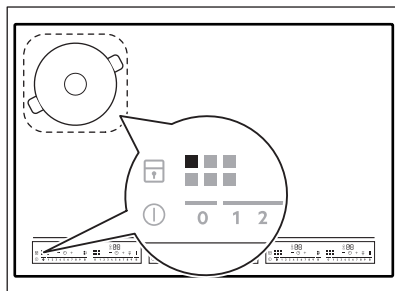
Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування. Також можна пересувати палець вздовж сектора керування, щоби встановити або змінити ступінь нагрівання для зони готування.

Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

5.4 Користування варильною поверхнею

Індукційна варильна поверхня загалом складається з 12 окремих трикутних зон. Трикутні зони можуть бути увімкнені окремо або можуть бути об'єднані у пари для створення 6 стандартних зон нагрівання. Пари трикутних зон можуть бути додатково об'єднані різними способами.

Кожна пара трикутників контролюється відповідним елементом управління. Кожен квадрат на панелі керування відображає одну зону нагрівання на індукційній варильній поверхні.



Одна пара трикутників працює як стандартна зона нагрівання.

Посуд

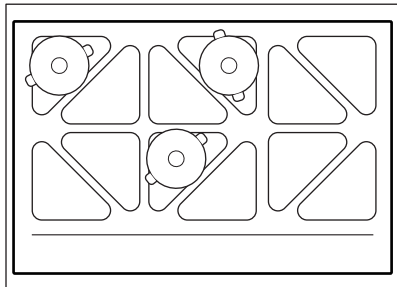
Можна використовувати посуд різного розміру: малий, середній, великий. Щоб дізнатися, як варильна поверхня визначає режим нагрівання залежно від посуду, зверніться до розділу «Індукційна варильна поверхня» нижче. Додаткову інформацію щодо типів посуду див. у розділі «Поради і рекомендації».

5.5 Індукційна варильна поверхня

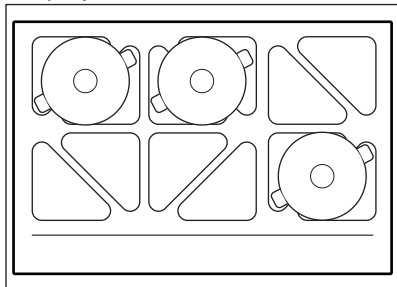
Варильна поверхня автоматично визначає режим відповідно до розміру та форми посуду.

Розташуйте посуд у центрі обраної зони. Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру обраної зони.

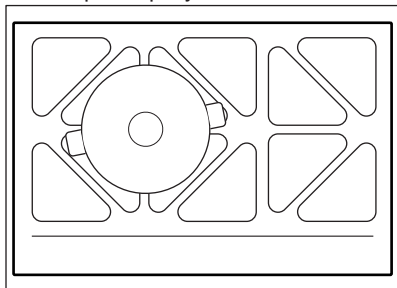
- Менший посуд з діаметром дна від 100 мм до 160 мм слід розміщувати по центру одного трикутника.



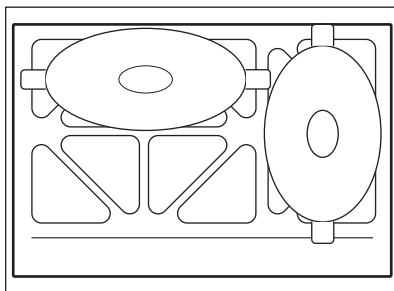
- Посуд середнього розміру з діаметром дна від 160 мм до 210 мм слід розміщувати на парі трикутників.



- Посуд з діаметром дна від 240 мм до 350 мм слід розміщувати на чотирьох трикутниках.

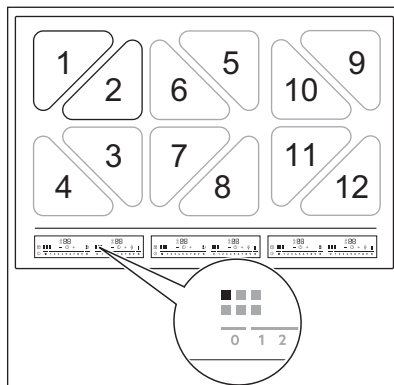


- Посуд овальної форми (наприклад, форми для смаження) слід ставити на вертикальні або горизонтальні комбінації Bridge.



- i** Посуд має охоплювати 3 або 4 трикутники.

5.6 Використання панелі керування та індикаторів зон



Два об'єднані окремі трикутники створюють стандартну зону нагрівання та позначені індикаторами A B C D E F.

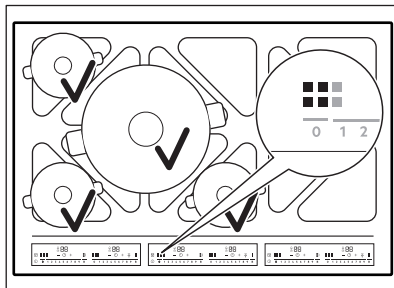
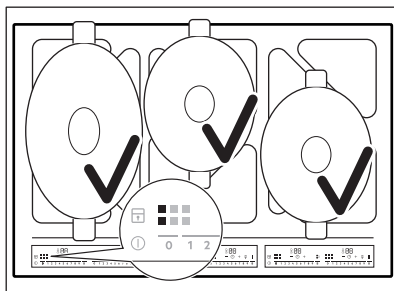
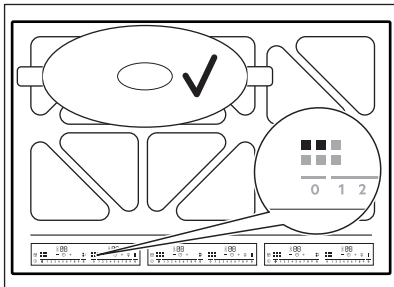
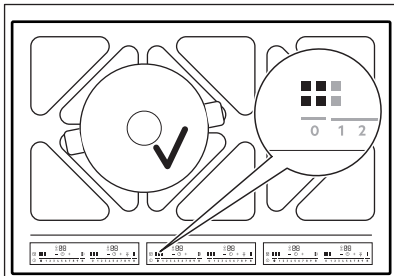
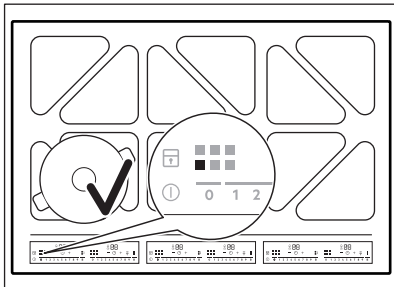
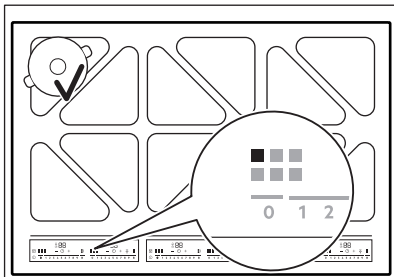


$$B = 1+2 \quad D = 5+6 \quad F = 9+10$$

$$A = 3+4 \quad C = 7+8 \quad E = 11+12$$

Індикатори зони показують, яка стандартна зона нагрівання керується відповідним елементом управління. Варильна поверхня має 6 елементів управління.

Положення посуду та індикатори зон

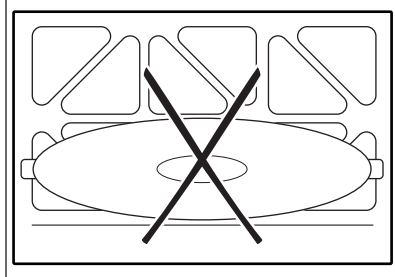
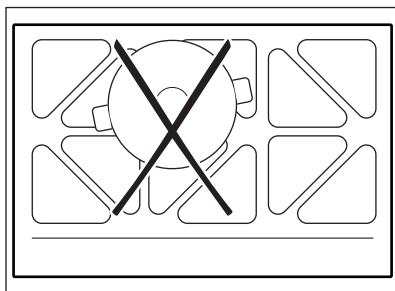
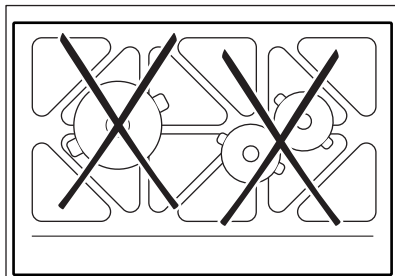


Для вказаної вище комбінації передбачені чотири активні елементи управління. Ліва передня каstrуля позначається індикатором А, який можна побачити на першому елементі управління. Ліва задня каstrуля позначається індикатором В на другому елементі управління. Середня каstrуля позначається індикаторами А В С D, які видно на третьому елементі управління. Права передня каstrуля позначається індикатором С, який видно на четвертому елементі управління.





У цій комбінації не можна використовувати більше 4 каstrуль.

5.7 Неправильне положення посуду



5.8 Bridge

Якщо ви ставите посуд на дві або більше стандартних зон нагрівання, а рівень нагрівання встановлено на **0**, з'являється .



Якщо конфігурація за промовчанням не підходить для вашого посуду, натискайте  кілька разів, щоб вибрати бажану конфігурацію вручну.

Доступні такі режими:

- Центральна
- Вертикальна
- Горизонтальна
- Стандартна зона нагрівання

Індикатори зони нагрівання змінюються автоматично та показують можливе поєднання.

Усі окремі трикутники одного режиму контролюються одним елементом управління, який світиться.

При зміні ступеня нагрівання  зникає. Коли ступінь нагрівання встановлено на **0**, знову загоряється .

5.9 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання в залежності від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

Неможливо використовувати функцію, якщо Bridge активовано в центральному, вертикальному або горизонтальному режимі.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться **P**. Символ стає червоним.

Функція вимикається автоматично.






Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

5.10 Таймер

-  Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Щоб увімкнути функцію або змінити час, торкніться . Цифри таймера **00** та індикатори **+** і **-** засвітяться на дисплеї.  стає червоним, а  стає білим.

- **i** Якщо таймер не встановлено, всі індикатори зникають через 3 секунди.

Торкніться **+** або **-**, щоб встановити час (00–99 хвилин). Через 3 секунди таймер починає зворотний відлік часу. Індикатори **⌚**, **+** і **-** зникають. **⌚** залишається червоним.

Коли таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Щоб зупинити сигнал, торкніться **⌚**.

Щоб вимкнути функцію, торкніться **⌚**. Загоряться індикатори **+** і **-**. За допомогою **-** або **+** встановіть **00** на дисплеї. В якості альтернативи, встановіть ступінь нагрівання на **0**. В результаті лунає звуковий сигнал і таймер скасовано.

- **⌚ CountUp Timer**
Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться **⌚** двічі. Індикатор **⌚** стає червоним, таймер запускається автоматично.

Щоб вимкнути функцію, торкніться **⌚**. Коли засвітяться індикатори, торкніться **-**.

- **🔔 Таймер**
Цю функцію можна використовувати як Таймер, коли варильна поверхня ввімкнена, але зони нагрівання не працюють. Поставте каструлю на зону нагрівання, щоб побачити символи Таймер.

Щоб увімкнути функцію, торкайтеся **⌚**, доки індикатор **🔔** не стане червоним. Торкніться **+** або **-**, щоб встановити час. Функція запускається автоматично через 4 секунди. Індикатори **⌚**, **+** і **-** зникають. **🔔** залишається червоним.

Після встановлення функції каструлю можна прибрати.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Щоб зупинити сигнал, торкніться **⌚**.

Щоб вимкнути функцію, торкніться **⌚**. Загоряться індикатори **+** і **-**. За допомогою **-** або **+** встановіть **00** на дисплеї.

- **i** Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

6.1 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

- **i** Коли функцію активовано, можна використовувати символи **⌚** і **||**. Функція не припиняє роботу функції «Таймер»: **🔔** і **⌚**.

Щоб увімкнути функцію, торкніться **||**. Символ стає червоним. Ступінь нагріву знижується до 1.


Щоб вимкнути функцію, торкніться **||**. Символ стає білим. Засвітіться попередній ступінь нагрівання.

6.2 Блокування


Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступню нагріву.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію, торкніться

. Символ стає червоним і блимає.

Щоб вимкнути функцію, торкніться

. Символ стає білим.




При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.


6.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмикнанню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію, увімкніть варильну поверхню. Не встановлюйте

ступінь нагріву. Торкайтесь , доки він не стане червоним, а елемент управління не зникне.

Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню. Не встановлюйте

ступінь нагріву. Торкайтесь , доки він не стане білим та не з'явиться елемент управління. Вимкніть варильну поверхню.

6.4 PowerSlide

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на індукційній варильній поверхні.


Функція розділяє зону нагрівання на три вертикальні зони нагрівання, які мають різні ступені нагрівання. Варильна поверхня розпізнає положення посуду та відповідно регулює попередньо встановлений рівень потужності. Посуд можна класти на лівому, центральному або правому вертикальному поєднанні («містку»).

Загальна інформація:


- Для цієї функції використовуйте посуд з мінімальним діаметром дна 160 мм.
- Індикатор зони показує обидві зони у поєднанні («містку»), навіть якщо використовується тільки одна із зон.
- Можна відрегулювати рівень нагрівання вручну, якщо принаймні одна з зон активована автоматично.

- Ступінь нагрівання для кожного положення можна змінювати окремо. При вимкненні варильної поверхні вона зберігає ваші налаштування ступеня нагрівання і використовує їх під час наступної активації функції.
- Якщо ви хочете змінити ступінь нагрівання, підніміть посуд і поставте його на іншу зону. Якщо ви будете пересовувати посуд, то це може призвести до подрапин і знебарвлення поверхні.

Активация функції

Щоб увімкнути функцію, натисніть . Коли функція активована, символ стає червоним, а елемент управління відображає попередньо встановлений рівень потужності.



Якщо на зонах нагрівання не виявлено посуду, через 9 хвилин пролунає звуковий сигнал, а зони нагрівання автоматично вимкнуться. Натисніть , щоб відновити цю функцію.

Регулювання рівня потужності


Для регулювання рівня потужності оберіть ступінь нагрівання на елементі управління.

Деактивация функції

Щоби вимкнути функцію, натисніть .



6.5 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню.


Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.


Натисніть  протягом 3 секунд.

З'явиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одне з наступних:

-  – звукові сигнали вимкнено
-  – звукові сигнали увімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Якщо функцію налаштовано на , ви почуєте звуковий сигнал лише тоді, коли:

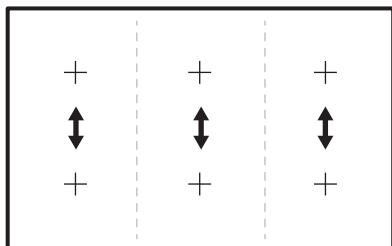
- ви торкаєтесь .
- Таймер опускається
- Таймер зворотного відліку часу опускається
- ви щось поставили на панель керування.

6.6 Управління потужністю

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

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимально потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.
- Для зон нагрівання, які мають знижену потужність, панель управління показує максимально можливі рівні нагрівання.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.
- Увімкнення функції залежить від розміру та кількості посуду.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.7 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Також можна керувати вентилятором вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Ав-то-ма-тич-на під-світ-ка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н ₂₋₃)	Увімк.	Швид-кість венти-лято-ра 1	Швид-кість венти-лято-ра 1






	Ав- то- ма- тич- на під- світ- ка	Варка ¹⁾	Смажен- ня ²⁾
Режим Н3	Увімк	Вимк.	Швид- кість венти- лято- ра 1
Режим Н4	Увімк	Швид- кість венти- лято- ра 1	Швид- кість венти- лято- ра 1
Режим Н5	Увімк	Швид- кість венти- лято- ра 1	Швид- кість венти- лято- ра 2
Режим Н6	Увімк	Швид- кість венти- лято- ра 2	Швид- кість венти- лято- ра 3


1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.


2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.





Зміна автоматичного режиму


1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.
4. Торкніться  декілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться , щоб вибрати автоматичний режим.




 Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

 Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну. Для цього торкніться  при увімкненій варильній поверхні. Символ стає білим. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Символ стає червоним. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .

 Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

 Якщо функція не увімкнена,  вимикається через 10 секунд. Після перезапуску варильної поверхні  загоряється знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього налаштуйте автоматичний режим на Н1 – Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

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

7.2 Чищення варильної поверхні

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

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

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** валняні 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. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



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

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.

- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатшаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Розміри посуду



Див. частину «Індукційна варильна поверхня» у розділі «Щоденне користування».

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

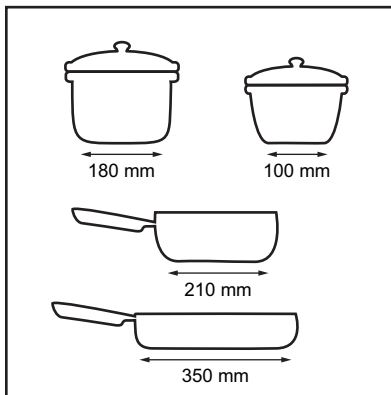


Див. розділ «Технічні дані».

Типи посуду

Залежно від типу посуду, який ви використовуєте, варильна поверхня визначає відповідний режим поєднання («мосту»). Наприклад:

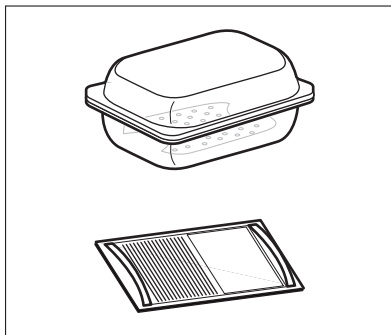
Окремі трикутники, стандартні зони нагрівання, центральний режим



Вертикальний режим, горизонтальні режими



Посуд має закривати 3 або 4 окремі трикутники.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Не використовуйте деко для випікання.

8.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

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

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

8.3 Öko Timer (Таймер еко)

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

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



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

8.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: 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, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.

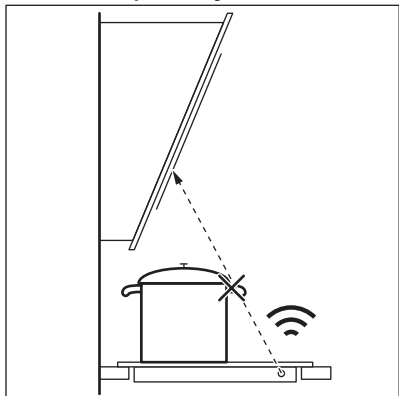
Рівень на- грівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гу- ляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

8.5 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:


- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Додаткові функції».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Нob ² Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться за надто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Додаткові функції».
Відображається  .	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Додаткові функції».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду за надто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
	Працює PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні готування розміщено дві каструлі.	Використовуйте лише одну каструлю. Див. розділ «Щоденне користування».
E і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо E загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з

таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувались приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний

період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель EIV87675
 Тип 62 D6A 06 AA
 Індукція 11.0 кВт
 Серійний номер
 ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 184 00
 400 В 3Н 50–60 Гц
 Виготовлено в Німеччині
 11.0 кВт



10.2 Специфікація зон готування

Індукційна варильна поверхня	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]
Один трикутник	1150	1600	10
Стандартна зона нагрівання	2000	3000	10
Центральна зона	4200	-	-
Вертикальна зона	3200	-	-
Горизонтальна зона	4100	-	-

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

Розміри посуду

Режим Bridge	Розмір посуду (мінімальний)	Розміри посуду (максимум)
Один трикутник	100 мм	160 мм
Стандартна зона нагрівання	160 мм	210 мм
Центральна зона	240 мм	350 мм
Вертикальна зона	Площа з 3 окремих трикутників	Площа з 4 окремих трикутників
Горизонтальна зона	Площа з 3 окремих трикутників	Площа з 4 окремих трикутників

Для отримання додаткової інформації про рекомендовані розміри посуду див. частину «Індукційна варильна поверхня» в розділі «Щоденне користування».

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

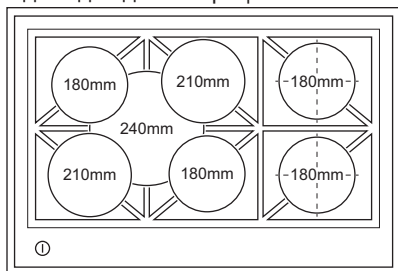
11.1 Інформація про виріб*

Ідентифікатор моделі	EIV87675	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	2	
Кількість секторів для готування	1	
Технологія підігріву	Індукція	
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони готування	Передня права	Д = 24,2 см Ш = 19,4 см
	Задня права	Д = 24,2 см Ш = 19,2 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони готування	Ліворуч	Д = 47,4 см Ш = 38,8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня права	201,5 Вт-год/кг
	Задня права	201,5 Вт-год/кг
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Ліворуч	188,7 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	192,3 Вт-год/кг	

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

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

Споживання енергії виміряне відповідно до ілюстрації:





11.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

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

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

www.electrolux.com/shop



867378409-A-342022

