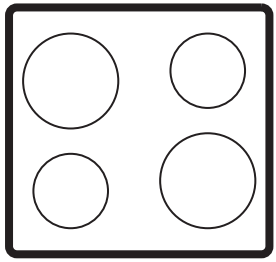
Electrolux

electrolux.com/register



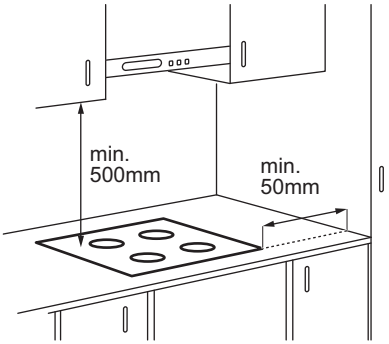
EIB60420CK

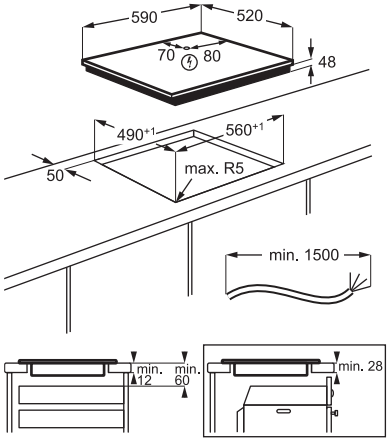
SQ Udhëzimet për përdorim | **Vatër gatimi** 2
MK Упатство за ракување | **Плоча за готвење** 12
RU Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель** 23
UK Інструкція | **Варильна поверхня** 34

INSTALIMI / МОНТАЖА / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ

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

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





SHQIP

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....**2**
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....**5**
3. MONTIMI.....**7**
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....**8**
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....**8**
6. UDHËZUESI I GATIMIT.....**9**
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....**10**
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....**11**
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....**11**
10. EFIKASITET ENERGJIE.....**11**
11. SHQETËSIME MJEDISORE.....**12**

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet

në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e rezistencave.
- Tymi tregon mbinxehje. Mos përdorni kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fikeni pajisjen dhe mbuloni flakët me p.sh. një batanije zjarri ose një kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuara si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ PARALAJMËRIM!
Vetëm një teknik i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Shihni broshurën e instalimit për udhëzime të hollësishme të montimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Izolojini sipërfaqet e prera të mobilies me një izolues për të parandaluar ënjtjen nga lagështia.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë një dere ose nën një dritare për të parandaluar rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur dera ose dritarja është e hapur.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
  - Mos ruani sende të vogla ose letra që mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
  - Mbani një distancë prej së paku 2 cm midis fundit të pajisjes dhe përmbajtjes së sirtarit.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të jetë e tokëzuar nëse simboli (⏚) nuk është shtypur në pllakën e specifikimeve.
- Shkëputeni pajisjen nga ushqimi elektrik përpara çdo veprimi.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të jenë në përputhje me specifikimet elektrike të rrjetit elektrik.
- Kabllot ose prizat elektrike të lirshme ose të pasakta mund të çojnë në mbinxehje të kontaktit.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos e lini kabllon elektrike të ngatërrohet.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja nga goditja elektrike.
- Përdorni kapësen lehtësuese të tendosjes në kabllon elektrike.
- Sigurohuni që kablloja elektrike ose spina (nëse ka) të mos prekë sipërfaqet e nxehta.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit ose nga një elektricist i kualifikuar.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos e modifikoni këtë pajisje.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.

- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit.
- Fikeni zonën e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni servise apo kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit, pasi mund të nxehen.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e krisur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga ushqimi elektrik për të parandaluar goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë prej të paktën 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në përdorim.
- Vendoseni me kujdes ushqimin në vaj të nxehtë, pasi mund të spërkatet.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat e nxehura mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini larg flakët dhe objektet e nxehta.
- Avujt e vajit të nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vaji i përdorur me mbetje ushqimore mund të ndizet në temperatura më të ulëta.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur rrezikun e djegieve.
- Mos i vendosni kapakët e nxehtë të tenxhereve mbi sipërfaqen prej xhami të pajisjes.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Mos lejoni që sendet ose enët e gatimit të bien mbi pajisje për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrini gjithmonë enët e gatimit lart kur duhet t'i lëvizni mbi sipërfaqen e gatimit.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.
- Kontrollojeni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, flluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqni udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.

2.5 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!
Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj priteni dhe hidheni kabllon elektrike.

3. MONTIMI

3.1 Para instalimit

Për referencë në të ardhmen, gjeni pllakën e specifikimeve në pjesën e poshtme të sobës dhe shkruani numrin
serial. ..... .

3.2 Montimi i pianurës

ⓘ Për përmasat e instalimit dhe udhëzimet vizuale, shihni skemat e instalimit që ndodhen në faqet e para të manualit të përdorimit.

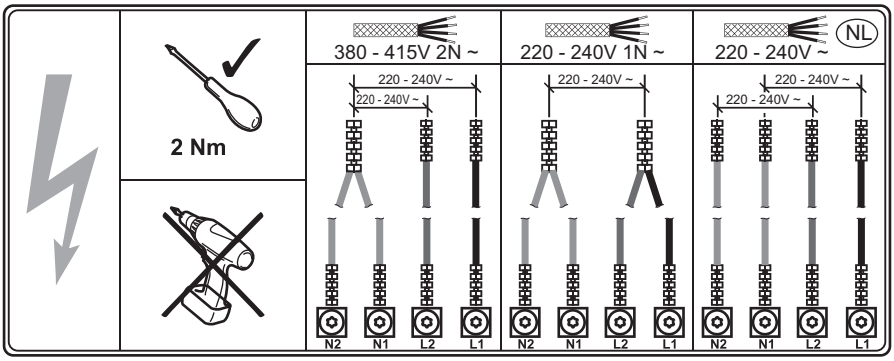
Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shihni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale midis pajisjeve.

Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.

3.3 Kablloja e linjës

- Pianura vjen me një kabllo elektrike. Kablloja elektrike duhet të instalohet vetëm nga një elektricist i kualifikuar.
- Për të zëvendësuar kabllon elektrike të dëmtuar, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F, ose ekuivalent, që i reziston një temperature prej 90 °C e lart. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja punon ose në 50 Hz ose 60 Hz dhe nuk ka nevojë për veprime të mëtejshme nga ndonjë elektricist i kualifikuar për të bërë ndërrimin mes frekuencave.

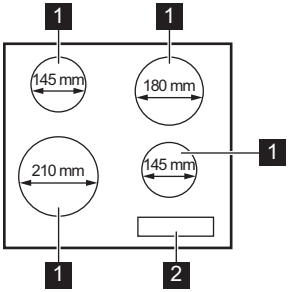
3.4 Diagrama e lidhjes



Ngjyrat e instalimeve elektrike			
N2	N1	L2	L1
Blu	Blu - Gri	Kafe	E zezë

4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



1 Zona e gatimit me induksion
2 Paneli i kontrollit

4.2 Simbolet në panelin e kontrollit dhe në ekran

Simboli/treguesi	
⏻	Ndezur / Fikur

Simboli/treguesi	
🔒	Lock / Pajisja për sigurinë e fëmijës
⏺	Përzgjedhësi i zonës së gatimit
∨ / ∧	Për të vendosur një cilësim të nxehtësisë.
P	Booster është aktiv.
L	Bllokimi / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët është aktiv.
H	Treguesi i nxehtësisë së mbetur
-	Fikja automatike është aktiv.
E + numri	Ka një keqfunksionim.
F	Ka një problem me enën e gatimit.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Përdorimi i pianurës

Shtypni e mbani ⏻ për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën. Vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit. Zgjidhni një zonë gatimi duke shtypur simbolin përkatës të zgjedhësit të zonës. Vendosni një cilësim nxehtësie duke përdorur ∧ dhe ∨. Për të çaktivizuar zonën e gatimit, shtypni ∧ dhe ∨ njëherësh.

5.2 Enë gatimi

Baza e enës së gatimit duhet të jetë sa më e trashë dhe e sheshtë të jetë e mundur. Pastroni dhe thajeni përpara se të vendosni enët e gatimit në pianurë. Mos e rrëshqitni apo fërkoni enën e gatimit në skajet dhe cepat e xhamit për të shmangur çarjen ose dëmtimin e sipërfaqes. Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur dëmtimin e pjesëve elektronike.

Sigurohuni që ena e gatimit të jetë e përputhshme me induksionin (domethënë magneti të ngjitet në bazën e saj). Për transferim optimal të nxehtësisë, përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit. Enët e gatimit me diametër më të vogël mund të nxehen më ngadalë, ndërsa ato me diametër më të madh mund të mbinxehen dhe të dëmtojnë panelin e kontrollit.

Materiali i enës

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Zhurma gjatë përdorimit

Zhurmat mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe cilësimit aktual të nxehtësisë. Ato janë normale dhe nuk tregojnë ndonjë avari.

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).

- tingull fishkëllime: aktivizohet një temperaturë e lartë dhe ena e gatimit është bërë nga materiale të ndryshme (konstruksion sanduiç).
- gumëzhitje: aktivizohet një cilësim i lartë nxehtësie.
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik.
- fërshëllimë, zukatje: ventilatori i ftohjes është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

5.3 Fikja automatike

Si masë sigurie, pianura fiket automatikisht në kushte të caktuara (p.sh. kur të gjitha zonat e gatimit janë joaktive, kur nuk është zgjedhur asnjë cilësim nxehtësie pas aktivizimit apo kur ena e gatimit thahet me vlim).

5.4 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi sinjalizon që një zonë gatimi është ende e nxehtë. Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur. Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

5.5 Menaxhimi i energjisë

Nëse pianura arrin limitin e kapacitetit maksimal të disponueshëm, fuqia e zonave të gatimit do të reduktohet automatikisht për të mbrojtur siguresat e instalimit të shtëpisë. Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit pulson dhe tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.

5.6 Booster

Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë për një kohë të kufizuar. Mund ta përdorni për ta zier ujin më shpejt.

Vendosni zonën e gatimit në cilësimin maksimal të nxehtësisë. Shtypni ∧ derisa të shfaqet P. Për ta çaktivizuar, shtypni ∨ .

5.7 Lock/Pajisja për sigurinë e fëmijës

Për të kyçur/shkyçur panelin e kontrollit sipas nevojës.

Për të kyçur panelin e kontrollit shkurtimisht gjatë gatimit: shtypni një herë . Shtypni sërish për ta shkyçur.

Për të parandaluar funksionimin aksidental të pianurës: shtypni e mbani për 4 sek ndërsa të gjitha zonat janë joaktive, pastaj fikeni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv. Për të çaktivizuar funksionin, ndizni pianurën, shtypni e mbani për 4 sek dhe fikeni pianurën.

Për të anuluar funksionin vetëm për një seancë gatimi: ndizni pianurën, shtypni e mbani për 4 sek dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë brenda 10 sek. Mund të përdorni pianurën. Kur fikni pianurën, funksioni është përsëri aktiv.

5.8 OffSound Control

Për të çaktivizuar ose aktivizuar tingujt.

Fikeni pianurën. Shtypni e mbani ⏻ për 3 sek. Shtypni e mbani për 3 sek. b shfaqet në anën e majtë të përparme të ekranit dhe 0 ose 1 shfaqet në anën e përparme të djathtë të ekranit. Shtypni zgjedhësin e zonës për zonën e pasme të djathtë për të zgjedhur 1 (tingujt joaktivë) ose 0(tingujt aktivë).

Shtypni zgjedhësin e zonës për zonën e pasme të djathtë ⏻ ose kur ndodh ndonjë gabim.

5.9 Këshilla për kursimin e energjisë

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm aq ujë sa ju nevojitet.
- Vendosni gjithmonë kapakë mbi enët e gatimit, nëse është e mundur.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë.

Për informacion të mëtejshëm, shihni “Efikasitetin e energjisë”.

6. UDHËZUESI I GATIMIT

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësim	Përdorni që të:	Koha (minuta)
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë. Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.	sipas nevojës
1 - 2	Përgatitni salcë holandeze; shkrini gjalpin, çokollatën dhe xhelatinën. Përziejeni herë pas here.	5 - 25
2	Mpiksni omëlet të shkrifëta, vezë të pjekura. Gatuani me kapakun të vendosur.	10 - 40
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehni ushqimet e gatshme. Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.	25 - 50
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin. Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë gatimit.	20 - 45
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera. Mbusheni tenxheren me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë gatimit. Mbajeni kapakun të vendosur.	20 - 60
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash. Deri në 3 l lëng plus përbërësit.	60 - 150
6 - 7	Skuqni lehtë eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. Kthejeni kur është e nevojshme.	sipas nevojës
7 - 8	Skuqni mirë qoftet e patateve, filetat e mishit, biftekët. Kthejeni kur është e nevojshme.	5 - 15
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.	
P	Zieni sasi të mëdha uji. Booster është aktivizuar.	

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Pastrimi të pllakës së gatimit

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.
- Mos përdorni enë gatimi nga materiale të papajtueshme me induksionin. Materiale të tilla mund të gërvishtin ose të njollosin sipërfaqen e pianurës.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.
- Përdorni një kruajtëse të rekomanduar vetëm si mjet shtesë pas pastrimit standard.
- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të lagur dhe një detergjent jogërryes. Pas pastrimit, fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë të butë.
- **Hiqni menjëherë:** plastikën e shkrirë, celofanin, sheqerin dhe ushqimet me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni një kruajtëse dhe kini kujdes që të shmangni djegiet.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** unaza çmërsi, unaza uji, njolla yndyre, mbetje ushqimi të djegura, njollosje metalike me shkëlqim. Pastroni sipërfaqen siç përshkruhet më sipër. Për të hequr njollat metalike me shkëlqim, përdorni një leckë të butë dhe një tretësirë uji dhe uthulle.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

ⓘ Nëse nuk mund të gjeni një zgjidhje për problemin më poshtë, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Nuk mund ta aktivizoni/përdorni pianurën.

- Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur siç duhet me ushqimin elektrik.
- Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht ose nëse dëgjoni një bip të vazhdueshëm, kontaktoni me një elektricist të kualifikuar për të inspektuar instalimin.
- Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë i pastër dhe i papenguar nga enë gatimi/ objekte të huaja.

Pianura fiket vetë pas një farë kohe.

- Ky nuk është defekt. Në situata të caktuara, pianura fiket automatikisht për të ruajtur sigurinë. Referojuni "Fikja automatike".

Cilësimi maksimal i nxehtësisë për njërën nga zonat e gatimit nuk ofrohet apo ndryshon vazhdimisht midis dy niveleve.

- Ky nuk është defekt. Referojuni "Menaxhimi i energjisë".
- Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.

Shfaqet E **dhe një shifër.**

- Fikeni pianurën, prisni disa minuta dhe pastaj rindizeni. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Shfaqet F.

- Përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit.
- Sigurohuni që ena e gatimit është e përputhshme me induksionin.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Tabela e parametrave

Modeli EIB60420CK
Lloji 64 B4A 00 AA
Induksion
Numri serial .....
ELECTROLUX

PNC 949 492 531 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Prodhuar në: Rumani
6.9 kW

9.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Fuqia e zonave të gatimit mund të ndryshojë pak nga të dhënat më poshtë, në varësi të materialit dhe dimensioneve të enëve të gatimit.

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	Booster [W]	Booster kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2200	2400	4	125 - 210
Majtas mbrapa	1400	1500	4	125 - 145
Djathtas përpara	1400	1500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1700	1800	4	150 - 180

10. EFIKASITET ENERGJIE

10.1 Informacion i produktit sipas (BE) Nr. 66/2014

Identifikimi i modelit		EIB60420CK
Lloji i pianurës		Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit		4
Teknologji ngrohjeje		Induksion
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	174.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

10.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) Nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

11. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin ⌧ me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

МАКЕДОНСКИ

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....**12**
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....**15**
3. СКЛОПУВАЊЕ.....**17**
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....**18**
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....**19**
6. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ.....**20**
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....**21**
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....**21**
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....**22**
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....**22**
11. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...**23**

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или

штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.
- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде

надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Чадот укажува на прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за

сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние коишто се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Погледнете ја брошурата за монтажа за детални упатства за склопување.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите надигнување од влага.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го инсталирајте апаратот до врата или под прозорец за да спречите паѓање на жешки садови за готвење од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или хартија што би можеле да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го нарушат системот за ладење.
  - Оставете растојание од најмалку 2 см помеѓу дното на апаратот и содржината на фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен ако симболот (⏚) не е печатен на плочката со спецификации.
- Пред каква било работа, исклучете го апаратот од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на напојувањето.
- Лабавите или неправилните кабли или приклучоци за напојување може да доведат до прегревање на терминалот.
- Користете го соодветниот кабел за напојување.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.

- Користете стегач за затегнување на кабелот за струја.
- Осигурајте се дека кабелот за струја или приклучокот (доколку е применливо) не допираат до жешки површини.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Доколку е потребна замена, таа мора да ја изврши нашиот овластен сервисен центар или квалификуван електричар.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.

2.3 Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не модифицирајте го овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете ја ринглата по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите, бидејќи можат да се загреат.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Ставајте храна во врело масло внимателно, бидејќи може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- Загреаните маснотии и масла можат да испуштаат запаливи пареи. Држете ги подалеку од пламен и загреани предмети.
- Пареата од врело масло може да предизвика спонтано согорување.
- Користеното масло со остатоци од храна може да се запали на пониски температури.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не ставајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на апаратот.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Спречете паѓање на предмети или садови за готвење врз апаратот за да избегнете оштетување на површината.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие садови за готвење

нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површината.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.

2.5 Отстранување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локални органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. СКЛОПУВАЊЕ

3.1 Пред монтажа

За идна референца, пронајдете ја плочката со спецификации што се наоѓа на долната страна од плочата за готвење и запишете го серискиот број .....

3.2 Склопување на плочата за готвење

ⓘ За димензиите на монтажата и визуелните упатства, погледнете ги дијаграмите за инсталација што се наоѓаат на првите страници од упатството за употреба.

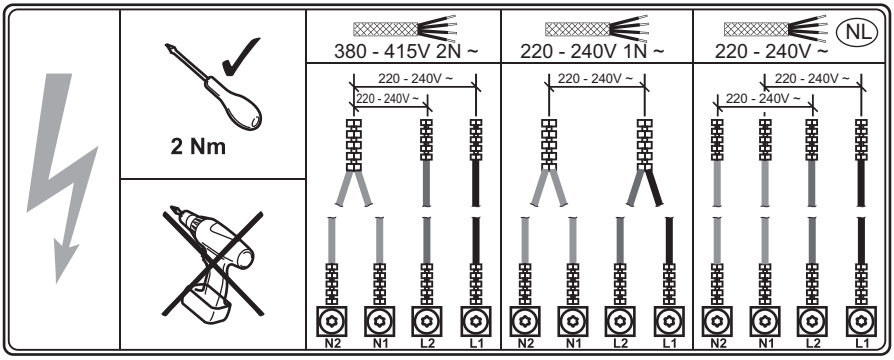
Ако ја поставувате плочата за готвење под аспиратор, проверете ги упатствата за монтирање на аспираторот за минималното растојание помеѓу апаратите.

Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување. Кабелот за поврзување може да го монтира само квалификуван електричар.
- За да го замените оштетениот кабел за напојување, користете го типот на кабел: H05V2V2-F или еквивалентно, која издржува температура од 90 °C или повисоко. Единечната жица мора Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.
- Уредот работи или на 50 Hz или на 60 Hz и не е потребно дополнителна работа од квалификуван електричар за префрлување на фреквенциите.

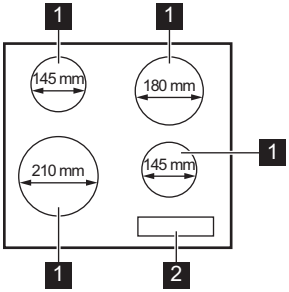
3.4 Дијаграм на врски



Бои за жици			
N2	N1	L2	L1
Сина	Сина - Сива	Кафеава	Црна

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



1 Индукциска рингла
2 Контролна плоча

4.2 Симболи на контролната плоча и на екранот

Симбол / показател	
⏻	Вклучи / Исклучи

Симбол / показател	
🔒	Lock / Уред за безбедност на деца
⏺	Селектор на зона за готвење
∨ / ∧	За поставување поставка за јачина на топлината.
P	Booster е во функција.
L	Заклучување / Безбедносен уред за деца е во функција.
H	Показател за преостаната топлина
-	Автоматско исклучување е во функција.
E + број	Има дефект.
F	Има проблем со садот за готвење.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Користење на плочата за готвење

Притиснете го и држете го ⏻ за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење. Ставете го садот за готвење во центарот на зоната за готвење. Изберете рингла со притискање на соодветниот симбол за избор на рингла. Поставете ја јачината на топлината користејќи ∧ и ∨ . За да ја деактивирате ринглата, притиснете ∧ и ∨ во исто време.

5.2 Садови за готвење

Дното на садовите за готвење треба да биде колку што може подебело и порамно. Исчистете го и исушете го пред да ставите садови за готвење на шпоретот. Не лизгајте го или тријте го садот за готвење по рабовите и аглите на стаклото за да избегнете кршење или оштетување на површината. Не ставајте жешки садови за готвење на контролната табла за да избегнете оштетување на електронските делови.

Уверете се дека садовите за готвење се компатибилни со индукција (т.е. магнет се лепи на нивната основа). За оптимален пренос на топлина, користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата. Садовите за готвење со помал дијаметар може да се загреваат побавно, додека оние со поголем дијаметар може да се прегреат и да ја оштетат контролната табла.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Звуци за време на работата

Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и моменталната поставка за топлина. Звуците се нормални и не се знак за неисправност.

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- зуење: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот за ладење работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

5.3 Автоматско исклучување

Како безбедносна мерка, плочата за готвење автоматски се исклучува во одредени услови (на пр. кога сите рингли се деактивирани, кога не е избрана температура по активирањето или кога садовите за готвење ќе вријат на исушено).

5.4 [H] Показател за преостаната топлина

Показателот сигнализира дека ринглата е сè уште жешка. Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина. Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

5.5 Управ. со енергијата

Ако плочата за готвење го достигне максимумот на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглките автоматски ќе се намали за да се заштитат осигурувачите на куќната инсталација. За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.

5.6 Booster

За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината за ограничено време. Можете да го користите за побрзо вриење на водата.

Поставете ја ринглата на максимална температура. Притиснете го ∧ додека не се појави [P]. За деактивирање, притиснете го ∨ .

5.7 Lock/Уред за безбедност на деца

За заклучување / отклучување на контролната плоча по потреба.

За кратко да ја заклучите контролната плоча додека готвите: притиснете еднаш на . Притиснете повторно за да го отклучите.

За да спречите случајно функционирање на плочата за готвење: притиснете и држете за 4 сек додека сите рингли се исклучени, а потоа исклучете ја плочата за готвење. Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење. За да ја исклучите функцијата, вклучете ја плочата за готвење, притиснете и држете ја за 4сек, и исклучете ја плочата за готвење.

За да ја заобиколите функцијата само за една сесија на готвење: вклучете ја плочата за готвење, притиснете и држете за 4сек и поставете ја температурата во рамките на 10сек . Можете да ја користите плочата за готвење. Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, функцијата повторно е активна.

5.8 OffSound Control

За деактивирање или активирање на звуците.

Исклучете ја плочата за готвење.

Притиснете и држете го за 3сек .

Притиснете и држете го за 3сек . се појавува на левата предна страна на екранот и или се појавува на десната предна страна на екранот. Притиснете го избирачот на ригла за десната рингла. за да изберете (звукот е исклучен) или (звукот е вклучен).

Со деактивирани звуци, сè уште можете да слушате сигнали кога ќе го притиснете или кога ќе се појави грешка.

5.9 Совети за штедење енергија

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

За повеќе информации, видете во „Енергетска ефикасност“.

6. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

Податоците во табелата се само насоки.

Поставка	Употребете за да:	Време (мин)
1	Чувајте ја зготвената храна топла. Ставете капак на садот за готвење.	како што е неопходно
1 - 2	Направете Hollandaise сос; топење путер, чоколадо, желатин. Промешувајте одвреме-навреме.	5 - 25
2	Зацврснете меки омлети, печени јајца. Готвење покриено со капак.	10 - 40
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења. Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина од времето.	25 - 50
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо. Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на готвењето.	20 - 45
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук. Наполнете го тенџерето со 1-2 см од вода. Проверете го нивото на водата за време на готвењето. Држете го капакот затворен.	20 - 60

Поставка	Употребете за да:	Време (мин)
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. До 3l течност плус состојки.	60 - 150
6 - 7	Лесно пржете шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. Превртете кога е потребно.	како што е неопходно
7 - 8	Интензивно пржете пржен рендан компир, шницли. Превртете кога е потребно.	5 - 15
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.	
P	Варење големи количества вода. Booster е активиран.	

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Чистење на плочата за готвење

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Не користете садови за готвење направени од материјали кои не се компатибилни со индукција. Таквите материјали може да ја изгребат или испрскаат површината на плочата.
- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.
- Користете препорачана стругалка само како дополнителна алатка по стандардното чистење.
- Чекајте додека плочата да се олади и исчистете ја површината со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа за да се исуши.
- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгореници.
- **Извадете ги откако плочата за готвење е доволно изладена:** прстени од бигор, вода, дамки од масноти, остатоци од изгорена храна, светкави метални промени на бојата. Исчистете ја површината како што е опишано погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ⓘ Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај овластениот сервисен центар.

Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.

- Уверете се дека плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
- Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот прегорува постојано или ако слушате постојан звучен сигнал, контактирајте квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
- Проверете дали контролната плоча е чиста и без прибор за готвење/туѓи предмети.

Плочата за готвење се исклучува сама по некое време.

- Ова не е дефект. Во одредени ситуации, плочата за готвење автоматски се исклучува за да се одржи безбедноста. Погледнете во „Автоматско исклучување“.

Максималната поставка за топлина за една од ринглите не е достапна или постојано се менува помеѓу две нивоа.

- Ова не е дефект. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

- Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза.

E и се појавува цифра.

- Исклучете ја плочата за готвење, почекајте неколку минути, а потоа повторно вклучете ја. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервисен центар.

F се појавува.

- Користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата.
- Проверете дали садовите за готвење се компатибилни со индукција.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел EIB60420CK
Typ 64 B4A 00 AA
Индукција
Сериски број .....
ELECTROLUX

PNC 949 492 531 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Произведено во: Романија
6.9 kW

9.2 Спецификации за ринглите

Јачина на риглите може малку да се разликува од податоците подолу, во зависност од материјалот и димензиите на садовите.

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	Booster [W]	Booster максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2200	2400	4	125 - 210
Лев заден	1400	1500	4	125 - 145
Десен преден	1400	1500	4	125 - 145
Десен заден	1700	1800	4	150 - 180

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

Идентификација на модел		EIB60420CK
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење
Број на рингли		4
Технологија на подгревање		Индукција
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	21.0 см 14.5 см 14.5 см 18.0 см

Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	174.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg 177.2 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		177.0 Wh/kg

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

10.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енегија со исклучен режим	0,3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

11. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... **23**
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....**26**
3. СБОРКА.....**28**
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... **29**
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....**30**
6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ **31**
7. УХОД И ОЧИСТКА.....**32**
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....**32**
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....**33**
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ **33**
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....**34**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности

для хранения каких-либо предметов.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Оставлять без присмотра готовящиеся блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- ВНИМАНИЕ! Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- ВНИМАНИЕ! При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только ту защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, указана производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ ВНИМАНИЕ!
Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Подробные инструкции по сборке приводятся в брошюре по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном, чтобы исключить падение посуды с прибора при открывании двери или окна.
- В нижней части каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните в ящике мелкие предметы или бумагу, которые могут повредить вентиляторы охлаждения или нарушить систему охлаждения.
  - Минимальное расстояние между нижней частью прибора и содержимым ящика должно составлять 2 см.
- Уберите все разделительные панели в шкафу под прибором.

2.2 Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- При отсутствии на табличке с техническими данными символа (⏚) прибор необходимо заземлить.
- Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что параметры, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.

- Ослабленные или неправильные сетевые подключения или вилки могут привести к перегреву на контактах.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания проводов.
- Проверьте наличие защиты от поражения электрическим током.
- Используйте кабельные зажимы для сетевого шнура.
- Убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если применимо) не касаются горячих поверхностей.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. Замену, при ее необходимости, должен выполнять наш авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.

2.3 Воспользуйтесь

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте конфорки после каждого использования.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки, так как они могут нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Выкладывая продукты на сковороду с горячим маслом, соблюдайте осторожность, так как масло может разбрызгаться.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для этого прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной панели горячие крышки.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде.
- Не допускайте падения предметов или посуды на прибор, чтобы избежать повреждения поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее по варочной панели.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

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

2.5 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. СБОРКА

3.1 Перед установкой

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

3.2 Сборка варочной панели

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

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

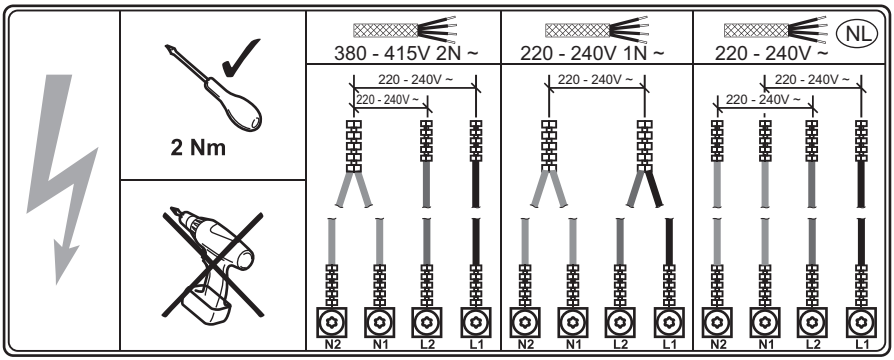
В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется со шнуром питания. Подключение соединительного кабеля должен выполнять только квалифицированный электрик.

- При замене поврежденного шнура питания используйте кабель типа H05V2V2-F или эквивалент который выдерживает температуру 90°C и выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену шнура питания должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Прибор работает при 50 Гц или 60 Гц и не требует каких-либо дополнительных действий квалифицированного электрика для переключения между частотами.

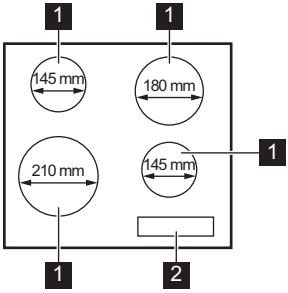
3.4 Схема подключения



Подключение по цветам			
N2	N1	L2	L1
Синий	Синий - Серый	Коричневый	Черный

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Индукционные конфорки
2 Панель управления

4.2 Символы на панели управления и на дисплее

Символ / индикатор	
⏻	Вкл / Выкл
🔒	Блокировка кнопок / Защита от детей
⏺	Переключатель выбора конфорки
∨ / ∧	Установка мощности нагрева.
P	Работает Booster.
L	Блокировка / Система защиты от детей работает.
H	Индикация остаточного тепла
-	Работает Автоматическое выключение.

Символ / индикатор	
E + число	Возникла неисправность.

Символ / индикатор	
F	Причиной неисправности стала кухонная посуда.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Использование варочной панели

Нажмите и удерживайте ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки. Выберите конфорку, нажав соответствующий символ. Задайте настройку нагрева с помощью ∧ и ∨. Чтобы отключить конфорку, нажмите ∧ и ∨ одновременно.

5.2 Посуда

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

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

Материал посуды

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

Шум во время работы

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

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: включается высокий уровень нагрева для посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: включается высокий уровень нагрева.
- пощелкивание: звук электрического переключателя при .
- шипение, жужжание: работает вентилятор охлаждения.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

5.3 Автоматическое выключение

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

5.4 H Индикация остаточного тепла

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

5.5 Система управления мощностью

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

5.6 Booster

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

Установите на конфорке максимальную температуру. Нажимайте ∧, пока не появится P. Для отключения нажмите ∨.

5.7 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления нажмите один раз. Нажмите еще раз для разблокировки.

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

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

5.8 OffSound Control

Отключение или включение звуковых сигналов.

Выключите варочную панель. Нажмите и удерживайте в течение 3 сек. Нажмите и удерживайте в течение 3 сек. появляется в левой передней части дисплея, а в правой передней части дисплея — или . Нажмите переключатель конфорки для правой задней конфорки , чтобы выбрать (звуковые сигналы выключены) или (звуковые сигналы включены).

Отключение звуковых сигналов не затрагивает звук при нажатии или при возникновении ошибки.

5.9 Советы по энергосбережению

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

Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Установка	Используйте для:	Время (мин)
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.	при необходимости
1 - 2	Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. Время от времени перемешивайте.	5 - 25
2	Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крышкой.	10 - 40
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления.	25 - 50
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время приготовления.	20 - 45
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрюлю 1-2 см воды. Проверяйте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.	20 - 60

Установка	Используйте для:	Время (мин)
4 - 5	Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.	60 - 150
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.	при необходимости
7 - 8	Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.	5 - 15
9	Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.	
P	Кипячение большого количества воды. Booster включено.	

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Очистка варочной панели

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Варочная панель не включается или не работает.

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

Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.

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

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

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

Появляется E **и цифра.**

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

Появляется F.

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.
- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIB60420CK
Тип 64 B4A 00 AA
Индукция
Серийный номер .....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 492 531 ML 00
220–240 В / 400 В 2N, 50 / 60 Гц
Изготовлено в: Румыния
6.9 кВт

9.2 Спецификация конфорок

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

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	Booster [Вт]	Максимальная продолжительность Booster [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2200	2400	4	125 - 210
Левая задняя	1400	1500	4	125 - 145
Правая передняя	1400	1500	4	125 - 145
Задняя правая	1700	1800	4	150 - 180

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Модель	EIB60420CK
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель

Количество рабочих зон		4
Технология нагревания		Индукция
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	21.0 см 14.5 см 14.5 см 18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	174.2 Вт·ч/кг 177.2 Вт·ч/кг 177.2 Вт·ч/кг 177.2 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)		177.0 Вт·ч/кг

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

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

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

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку ♺Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ..... **34**
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... **37**
3. ЗБИРАННЯ..... **39**
4. ОПИС ВИРОБУ..... **40**
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... **41**
6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК..... **42**
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ..... **43**
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ..... **43**
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... **44**
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... **44**
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... **45**

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені

неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.

- ОБЕРЕЖНО: Процес готування потребує контролю. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня тріснe, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні,

розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

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

2.2 Підключення до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик.
- Прилад необхідно заземлити, якщо на табличці з технічними даними немає символу (⏚).
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними відповідають електричним параметрам електромережі.
- Ослаблені або неправильно приєднані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають

бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- Нагрітий жир та олія можуть виділяти легкозаймисті пари. Тримайтесь подалі від вогню та нагрітих предметів.
- Гарячі пари олії можуть несподівано спалахнути.
- Використана олія із залишками їжі може спалахнути за нижчої температури.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.

- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистьте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в . Застосовуйте лише нейтральні мийні засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

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

3. ЗБИРАННЯ

3.1 Перед монтажем

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

3.2 Збирання варильної поверхні

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

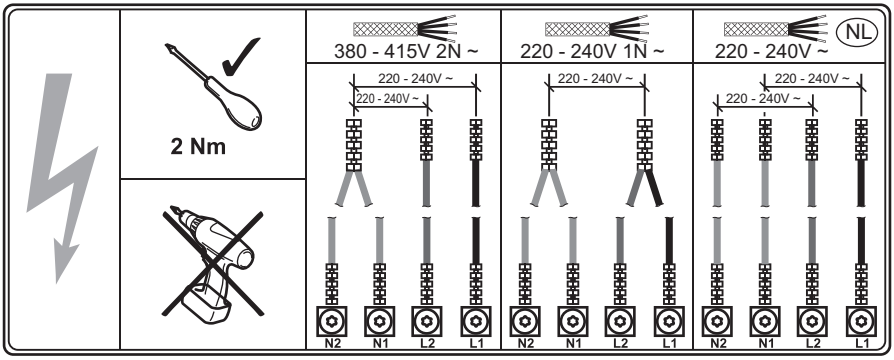
Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, зверніться до інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

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

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем . З'єднувальний кабель має підключати лише кваліфікований електрик.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу H05V2V2-F або еквівалент який витримує температуру 90°C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінювати лише кваліфікований електрик.
- Прилад працює при 50 Гц або 60 Гц і не потребує додаткових дій від кваліфікованого електрика для перемикання частоти.

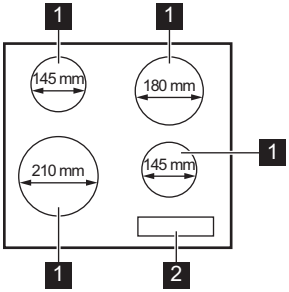
3.4 Схема підключення



Кольори дротів			
N2	N1	L2	L1
Синій	Синій — сірий	Коричневий	Чорний

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор	
⏻	Увімк / Вимк

Символ / індикатор	
🔒	Блокування / Захист від доступу дітей
⏺	Перемикач зони готування
∨ / ∧	Установлення ступеня нагрівання.
P	Працює Booster.
L	Працює Блокування / Захист духової шафи від дітей.
H	Індикатор залишкового тепла
-	Працює Автоматичне вимикання.
E + цифра	Виникла несправність.
F	Проблема з посудом.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Користування варильною поверхнею

Натисніть і утримуйте ⏻, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Ставте посуд у центр зони готування. Виберіть зону готування, натиснувши відповідний символ перемикача зон. Установіть рівень нагрівання за допомогою ∧ і ∨. Щоб вимкнути зону готування, натисніть ∧ і ∨ одночасно.

5.2 Посуд

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

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

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд з багатошаровим дном (з відповідним маркуванням виробника).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Шум під час роботи

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

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

5.3 Автоматичне вимикання

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

5.4 [H] Індикатор залишкового тепла

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

5.5 Управління потужністю

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

5.6 Booster

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

Встановіть зону нагрівання на максимальний ступінь нагрівання. Натискайте ∧, доки не з'явиться [P]. Щоб вимкнути, натисніть ∨.

5.7 🔒 Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

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

Щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні, натисніть і утри-

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

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

5.8 OffSound Control

Щоб вимкнути або ввімкнути звукові сигнали.

Вимкніть варильну поверхню. Натисніть і утримуйте протягом 3 сек. Натисніть і утримуйте протягом 3 сек. з'являється у лівій передній частині дисплея, а у правій передній частині дисплея - або . Натисніть перемикач зон для правої задньої зони , щоб вибрати (звукові сигнали вимкнено) або (звукові сигнали ввімкнено).

Вимкнення звукових сигналів не стосується звуку за натискання або в разі виникнення помилки.

5.9 Поради щодо енергозбереження

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

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

Налаштування	Використовуйте для:	Час (хв)
1	Підтримання готової страви теплою. Накрийте посуд кришкою.	у разі необхідності
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин. Час від часу перемішуйте.	5 - 25
2	Ущільнення: ніжний омлет, запечені яйця. Готуйте з кришкою.	10 - 40
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.	25 - 50
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса. Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.	20 - 45
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі. Наповніть каструлю 1-2 см води. Перевіряйте рівень води під час готування. Тримайте кришку закритою.	20 - 60
4 - 5	Приготування більшої кількості їжі, рагу та супів. До 3 л рідини плюс інгредієнти.	60 - 150
6 - 7	Лагідне смаження: шніцелі, кордон блю, відбивні, фрикадельки, ковбаски, печінка, ру, яйця, млинці, пончики. За потреби перевертайте продукти.	у разі необхідності
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. За потреби перевертайте продукти.	5 - 15

Налаштування	Використовуйте для:	Час (хв)
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.	
P	Кип'ятіння великої кількості води. Ввімкнено Booster.	

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Очищення варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною технологією. Такі матеріали можуть подряпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.
- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Варильна поверхня не вмикається або не працює.

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

Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

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

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

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

З'являється E **і цифра.**

- Вимкніть варильну поверхню, зачекайте кілька хвилин, а потім увімкніть її знову. Якщо проблема продовжиться, звер-

ніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється F.

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

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EIB60420CK
Тип 64 B4A 00 AA
Індукційна поверхня
Серійний номер .....
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 492 531 ML 00
220–240 В / 400 В 2N, 50 / 60 Гц
Вироблено в. Румунія
6.9 кВт

9.2 Специфікація зон готування

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

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Booster [Вт]	Booster максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2200	2400	4	125 - 210
Задня ліва	1400	1500	4	125 - 145
Передня права	1400	1500	4	125 - 145
Задня права	1700	1800	4	150 - 180

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі		EIB60420CK
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування		4
Технологія підігріву		Індукція
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	21.0 см 14.5 см 14.5 см 18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	174.2 Вт•год/кг 177.2 Вт•год/кг 177.2 Вт•год/кг 177.2 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		177.0 Вт•год/кг

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

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

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

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

CE

701142499-E-362026