

EIS67453

KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	2
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	17
TR	Kullanma Kılavuzu Ocak	32
UK	Інструкція Варильна поверхня	46



მოგესალმებათ Electrolux! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მდგრადობის ხელშეწყობისათვის, ჩვენ ვამცირებთ ქაღალდის გამოყენებას და მომხმარებლების სრულ სახელმძღვანელოს ხელმისაწვდომს ვხდით ონლაინ რეჟიმში. შედით თქვენს სრულ ონლაინ სახელმძღვანელოში electrolux.com/manuals



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დანმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია მისამართზე electrolux.com/support

1. ⚠️ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პირებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის უსაფრთხოდ გამოყენებასთან დაკავშირებით და გაიაზრებენ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- სიფრთხილე: მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას მუშაობის ან გაგრილების პროცესში. მისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. თუ

მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაერთოს.

- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.
- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.
- გაფრთხილება: თუ მინის კერამიკული / მინის ზედაპირი გაიფხაჭხა, გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ შტეფსელიდან. თუ მოწყობილობა პირდაპირ

არის დაკავშირებული დენტან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- სიფრთხილე: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- ნუ მოათავსებთ მეტალის საგნებს, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები ქურის ზედაპირზე, რადგან ისინი შეიძლება გაცხელდეს.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- ნუ გამოიყენებთ წყლის სპრეის და ორთქლის გამწმენდს მოწყობილობის გასაწმენდად.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი და ელექტრო მიერთება

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა უნდა დაამონტაჟოს და შეაერთოს მხოლოდ კვალიფიციურმა პირმა.

⚠ გარფთხილება!

ტრავმის მიღების, მოწყობილობის დაზიანების, დენის დარტყმის, ხანძრის ან დაზიანების რისკი.

მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა. დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.

ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.

შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.

არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.

მოხსენით ყველა შეფუთვა.

ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ზელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.

დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან. ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.

არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.

მოწყობილობას ძირზე აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.

თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია უჯრის ზემოთ:

- გამაგრებელი ვენტილატორების დაზიანების ან გამაგრებელი სისტემის გაუმართაობის რისკის თავიდან აცილების მიზნით, ნუ შეინახავთ ქაღალდის მცირე ნაკუწებს ან ფურცლებს, რომლებიც შეიძლება შეწოვილ იქნას.
- დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრამი შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.

მოაშორეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომელიც დამონტაჟებულია კარადაში მოწყობილობის ქვემოთ.

ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.

დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული.

მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.

მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.

დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.

გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი. გამოიყენეთ სადენის დამკერი.

არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.

დარწმუნდით, რომ დაზიანებული არ არის ქსელის ჩანგალი ან კაბელი. არ გადახრათოთ ელექტროსადენი.

დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს, როცა მოწყობილობას უანლოეს როზეტში რთავთ.

შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს.

დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.

პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.

ნუ მოქაჩავთ ქსელის კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად, ყოველთვის მოქაჩეთ ქსელის ჩანგალი. თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ მტეფსელი.

გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.

ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის დიოზი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოაერთეთ ქურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

2.2 გამოყენება და მოვლა

გარფთხილება!

დაშავების, დამწვრობის, ელექტრული შოკის, ხანძრის, აფეთქების ან მოწყობილობის დაზიანების რისკი.

არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.

პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).

დარწმუნდით, რომ სპენტილაგიო დიოზი არ არის დაბლოკილი.

არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.

კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ დისტანცია ინდუქციური

კონფორებიდან მოწყობილობის მუშაობისას.

საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩაღებისას, ზეთი შეიძლება აშხვდეს.

გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება ააღებადი ორთქლი გამოყოს. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.

ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი ააღება გამოიწვიოს.

გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.

ნუ ჩართავთ კონფორებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.

ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.

ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ქურის მიწის ზედაპირზე.

ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.

არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ქურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.

წმენდამდე გამორთეთ მოწყობილობა და აცადეთ გაგრძელება.

გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები,

აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის

ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.3 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.

გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.

გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ქურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს.

შემადგენელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

⚠ სიფრთხილე!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

⚠ სიფრთხილე!

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია. ნუ დააკავშირებთ კაბელს კაბელის დამაბოლოებლის გარეშე.

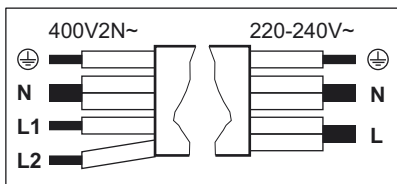
ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სანშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.

- დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
- დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
- დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

ორფაზიანი კავშირი

- ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
- მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
- დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
- დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



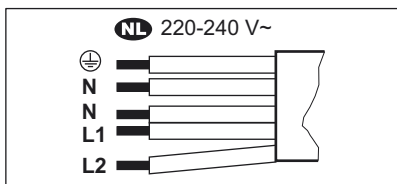
ორფაზიანი

შეერთება: 400 ვ2N~
(5x1,5 მმ² or 4x2,5 მმ²)

ერთფაზიანი

შეერთება: 220 - 240
ვ~
(5x1,5 მმ² or 3x4 მმ²)

	მწვანე - ყვითელი		მწვანე - ყვითელი	
N	ლურჯი და ლურჯი	N	ლურჯი და ლურჯი	N
L1	შავი	L	შავი და ყავისფერი	L
L2	ყავისფერი			



NL 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ²)

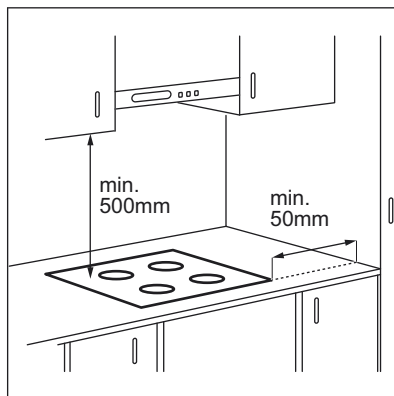
მწვანე - ყვითელი

NL 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ²)

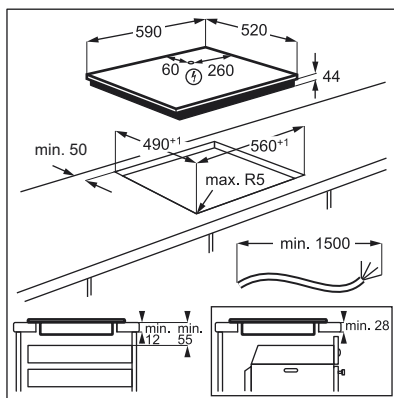
N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი
L2	ყავისფერი

3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცნელოს უჯრაში შენახული საგნები.



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სანელის შეყვანით.



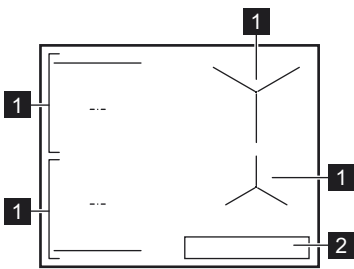
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი



საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელოთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

4.2 სიმბოლოები მართვის პანელზე და ეკრანზე



ფუნქციების უსაფრთხო და სწორი გამოყენების შესახებ დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ ონლაინ არსებული მომხმარებლის ინსტრუქციის სრულ ვერსიაში იხილოთ.

სიმბოლო	აღწერა
	ქურის აქტივაცია და დეაქტივაცია.
	მართვის პანელის დაბლოკვა / განბლოკვა.
	პაუზა. ყველაზე დაბალი სიმზურვალის პარამეტრზე მომუშავე საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონის დასაყენებლად.
	Bridge. საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა.
	SenseFry. სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის. • ზეთი და საკვები ტაფას მხოლოდ მაშინ დაამატეთ, როდესაც ტაფა სასურველ ტემპერატურას მიაღწევს. • გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელძირიანი ჭურჭელი. • არ გამოიყენოთ თხელი ემალირებული ჭურჭელი. ის შეიძლება გადახურდეს და დაზიანდეს.

სიმბოლო	აღწერა
	SenseBoil®. წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადაუდდეს. ამის შემდეგ, ქურის პანელი ავტომატურად შეამცირებს ტემპერატურულ რეჟიმის დონეს. საჭიროებისამებრ, მისი მექანიკურად კორექტირებაც შეგიძლიათ. • ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და მთელი, გაუთოელი კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს. • გამოიყენეთ 1-დან 5 ლიტრამდე წყალი. • გადადუღების თავიდან ასარიდებლად, 4 დატოვით ცარიელი სმქვაბის კიდიდან. • არ გამოიყენოთ ეს ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. • მარილი მხოლოდ დუდილის წერტილის მიღწევისას დაამატეთ. • ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.
	ფუნქციების ტაიმერი ასარჩევად.
	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
	Hob²Hood. ქურის სპეციალურ გამწოვთან დაკავშირება.
	PowerBoost. მაქსიმალური სიმზურვალის პარამეტრის გააქტიურება და დეაქტივაცია.
	OptiHeat Control: მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო. საკმლის მომზადების ზონა კვლავ ცხელია.
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.

5. პირველად გამოყენებამდე

5.1 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ქურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ .
2. დააჭირეთ წინა ტაიმერს, სანამ P გამოჩნდება.
3. დააჭირეთ წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ გამოსასვლელად. **სიმძლავრის დონეები**

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

სიფრთხილე!
დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

სიფრთხილე!
თუ სიმძლავრის დონე არის 2000 ან უფრო დაბალი ვტ თქვენ ვერ გაააქტიურებთ SenseBoil® / SenseFry.

- P73 — 7350 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ
- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ
- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

6. ყოველდღიური გამოყენება

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს.

6.2 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ჭურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

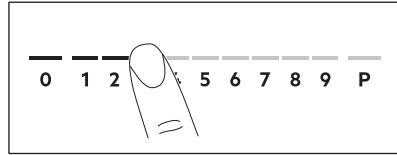
მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.



ოპტიმალური სიბოის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკურ მონაცემებში" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი"). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურებისთვის შესაფერისია.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნულ არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.

6.4 გაცხელების პარამეტრები



1. დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე.
მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.
2. საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

6.5 ტაიმერი

უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს ⑤. ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
 2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან - -ს.
 3. დააჭირეთ ⑤ -ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.
- დროის შესაცვლელად:** დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა ⑤ -ით და დააჭირეთ + -ს ან - -ს.
- ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** აირჩიეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა ⑤ და დააჭირეთ - -ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიცემა სიგნალის ზმა და ციმციმებს 00. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

6.6 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე განაწილებს. ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- თუ ქურა არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს (იხილეთ ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა) მიაღწევს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.

- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პარამეტრი. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიაღოთ ჭურჭელი მიწის კიდეებზე, რადგან მიწის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.
- არ გამოიყენოთ ალუმინის, სპილენძის, თითბრის, შუშის, კერამიკის ან ფაიფურის ჭურჭელი. ასეთი მასალისგან დამზადებული სამზარეულოს ჭურჭელი ინდუქციასთან შეუთავსებელია და კონფორის ზედაპირზე შესაძლოა დატოვოს ნაკაწრები ან მუდმივი ლაქები.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.

- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

7.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის

- ზოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- მოამზადეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ: კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით.

- გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.
- მოაცილეთ მზინავარ ლითონზე გამოყენებული ადგილები: გამოიყენეთ ძმრიაწი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

8. პრობლემის აღმოფხვრა

8.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...



თუ პრობლემის გადაჭრის გზა ვერ ნახეთ ქვემოთ, შეამოწმეთ მომხმარებლის სახელმძღვანელოს სრული ვერსია ონლაინ ან დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს საჭიროების შემთხვევაში.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცნიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
ტემპერატურული რეჟიმი იცვლება ორი დონის ფარგლებში ან თქვენ ვერ ირჩევთ მაქსიმალურ ტემპერატურულ რეჟიმს საჭმლის მომზადების ერთ-ერთი ზონისთვის.	კვების მენეჯმენტი მუშაობს. დანარჩენი ზონები მოიხმარს მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენ ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	შეამცირეთ იმავე ფაზასთან მიერთებული საჭმლის მომზადების დანარჩენი ზონების ტემპერატურული რეჟიმი. იხილეთ "ელ. კვების მართვა" მომხმარებლის ონლაინ სახელმძღვანელოს სრულ ვერსიაში.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოუმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი „ტექნიკური მონაცემები“ > „საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი“). იხილეთ მომზადების სახელმძღვანელოს სრული ვერსია ინტერნეტში.
SenseBoil® / SenseFry არ მუშაობს.	ჭურის სიმძლავრის დონე ძალიან დაბალია.	დააყენეთ სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ განყოფილება „პირველად გამოყენებამდე“ > „ენერგიის შეზღუდვა“.
 და რიცხვი ჩნდება.	კონფორაში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ  ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

9. ტექნიკური მონაცემები

9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EIS67453	პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 286 00
ტიპი 62 B4A 01 AA	220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც
ინდუქცია 7.35 კვტ	მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია
სერ. #	7.35 კვტ
ELECTROLUX	CE

9.2 კონფორმების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [კტ]	PowerBoost [კტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180

კონფორმების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი,

რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

10. ენერგოეფექტურობა

10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	EIS67453	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	14.5 სმ 18.0 სმ

საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა წინა	L 22.25 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა უკანა	L 22.25 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	184.4 ვტსთ/კგ
	მარცხენა უკანა	184.4 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა წინა	181.7 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა უკანა	174.5 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)		181.3 ვტსთ/კგ

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

10.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის

- საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.
- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
 - შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
 - სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
 - ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღნობად.

10.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

11. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიბოლოოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიბოლოოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу **electrolux.com/manuals**



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице **electrolux.com/support**

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать 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 для недопущения игр с прибором и.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются. Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.
- 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 жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). При коротком времени приготовления процесс необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как

пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, которые регулярно включаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреваться.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель или подаваемую под давлением воду.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка и подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Установка и подключение данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, поражения электрическим током, пожара или повреждения прибора.

Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект поставки устройства. Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.

Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

Снимите всю упаковку.

Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

Защитите дно прибора от пара и влаги. Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.

На дне прибора установлены вентиляторы охлаждения.

При установке прибора над выдвижным ящиком:

- Не храните небольшие предметы или листы бумаги во избежание их

затягивания внутрь и повреждения вентиляторов охлаждения или ухудшения работы системы охлаждения.

- Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.

Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.

Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.

Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.

Прибор должен быть заземлен.

Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.

Используйте правильный сетевой кабель. Используйте оправку кабеля.

Не используйте разветвители и удлинители кабелей.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку или сетевой кабель. Не допускайте спутывания электропроводов.

При подключении прибора к розетке, расположенной на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячей прибора или горячей посуды.

Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.

Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.

Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда тяните за вилку. Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

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.

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

Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

2.2 Эксплуатация и обслуживание

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током, пожара, взрыва или повреждения прибора.

Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).

Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.

Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.

Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.

Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.

Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

Перед очисткой выключите прибор и дайте ему остыть.

Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

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.

2.3 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.

Отключите прибор от сети электропитания.

Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

3.1 Перед установкой

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

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

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

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в

таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено. Не подключайте кабель без концевой гильзы.

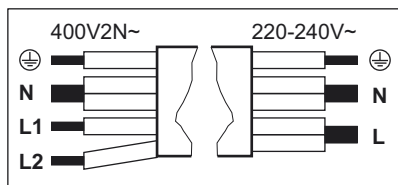
Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.

3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

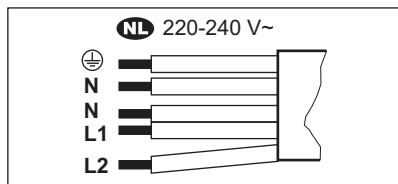
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~ (5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Однофазное подключение: 220 - 240 В~ (5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L1	Черный	Черный и коричневый	L
L2	Коричневый		

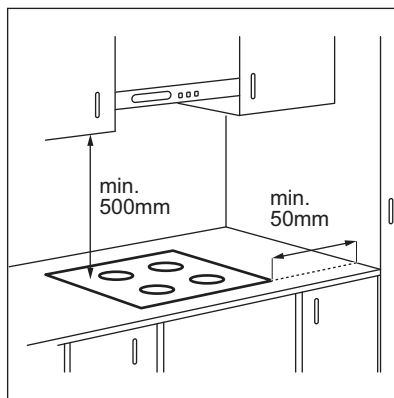


NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

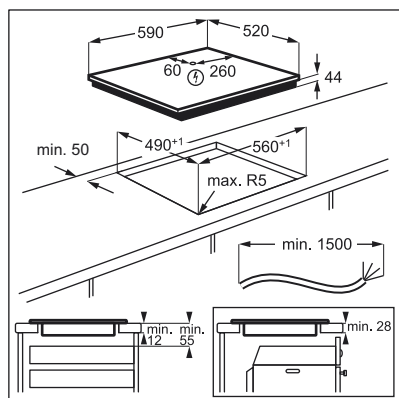
	Зеленый – желтый
N	Синий и синий
L1	Черный
L2	Коричневый

3.4 Сборка

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 поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



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



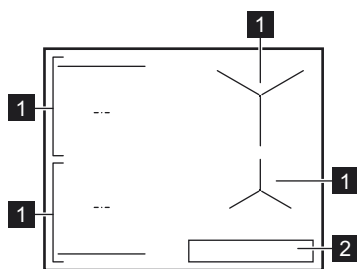
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления



Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

4.2 Символы на панели управления и на дисплее



Для получения подробных сведений о безопасном и правильном использовании функций см. доступную онлайн полную версию руководства пользователя.

Символ	Описание
①	Включение и выключение варочной панели.
🔒	Блокировка / разблокировка панели управления.
	Пауза. Перевод всех работающих конфорок на минимальный уровень нагрева.
■ }	Bridge. Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Символ	Описание
	SenseFry. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд. • Наливайте масло и выкладывайте продукты на сковороду, только когда она достигнет нужной температуры. • Используйте кухонную посуду только с плоским дном. • Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.
	SenseBoil®. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения. После этого варочная панель автоматически понижает уровень нагрева. При необходимости его также можно отрегулировать вручную. • Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки целого неочищенного картофеля. • Используйте от одного до пяти литров воды. • Чтобы вода не сбежала во время кипения, она должна быть на 4 см ниже края кастрюли. • Не используйте эту функцию с пустой посудой. • Добавляйте соль, только когда вода закипит. • Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.
	Выбор функций Таймер.
	Увеличение и уменьшение времени.
	Hob*Hood. Подключение варочной панели к специальной вытяжке.
	PowerBoost. Включение и выключение максимального уровня нагрева.
	OptiHeat Control: продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло. Конфорка еще не остыла.
 + число	Возникла неисправность.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .

2. Нажмите и удерживайте  на переднем таймере, пока не появится .
 3. Нажмите  /  на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.
 4. Нажмите , чтобы выйти.
- Уровни мощности**
- См. Главу «Технические данные».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil®/SenseFry невозможно.

- P73 — 7350 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

6.3 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

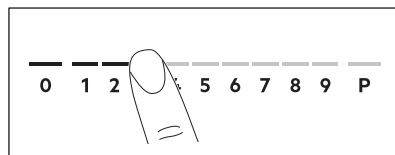


Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать

центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.

6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загорятся в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорок нажмите цифру 0.

6.5 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».

2. Нажимайте **+** или **—**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).
3. Нажмите **⏸** для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.

Для изменения времени выберите конфорку с помощью **⏸** и нажмите на **+** или **—**.

Для выключения функции выберите конфорку с помощью **⏸** и нажмите **—**. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

6.6 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между

всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности (см. табличку с техническими данными), мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.
- Не используйте посуду из алюминия, меди, латуни, стекла, керамики или фарфора. Посуда, изготовленная из таких материалов, несовместима с индукцией и может оставить на варочной поверхности царапины или стойкие пятна.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

7.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная

- пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый

- налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

8.1 Что делать, если...



Если решения проблемы не удастся найти ниже, сверьтесь к полным руководством пользователя, доступным онлайн, или при необходимости обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подклю-чения варочной панели и наличие на-пряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохра-нитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квали-фицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную па-нель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
Раздается постоянный звуко-вой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к ква-лифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Уровень нагрева меняется между двумя уровнями или невозможно выбрать максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Работает Система управления мощностью. Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. раздел «Система управления мощностью» в полной версии инструкции по эксплуатации.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей.
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). См. полную версию инструкции по эксплуатации, доступную онлайн.
SenseBoil® / SenseFry не работает.	Слишком низкий уровень мощности варочной панели.	Установите более высокое значение уровня мощности. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. См. раздел «Перед первым использованием» > «Ограничение мощности».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS67453:	Продуктовый номер (PNC) 949 599 286 00
Тип 62 B4A 01 AA	220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Индукционная 7.35 кВт	Изготовлено в: Германия
Серийный №.....	7.35 кВт
ELECTROLUX	

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	EIS67453
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон и/или участков	4
Технология нагревания	Индукция

Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Правая передняя Задняя правая	14.5 см 18.0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22.25 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22.25 см W 21.8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{sw})	Левая передняя	184.4 Вт·ч/кг
	Левая задняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	181.7 Вт·ч/кг
	Задняя правая	174.5 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		181.3 Вт·ч/кг

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

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

10.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

10.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Sürdürülebilirlik çabalarımız doğrultusunda, kağıt varlıkları azaltıyor ve kullanım kılavuzlarını eksiksiz olarak çevrimiçi sunuyoruz. Eksiksiz kullanım kılavuzuna şuradan erişebilirsiniz: **electrolux.com/manuals**



electrolux.com/support adresinden kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri alabilirsiniz

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montajı ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- **DİKKAT:** Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları sıcak olabilir. Ocağın çocuk emniyet cihazı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi

kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.

- **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında bile). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- **UYARI:** Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- **UYARI:** Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.
- **UYARI:** Cam seramik yüzeyin / cam yüzeyin çatlak olması halinde, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Duman, aşırı ısınmanın bir göstergesidir. Pişirme esnasında oluşan alev için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- **DİKKAT:** Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Pişirme yüzeyi üzerine; ısınma ihtimali bulunduğundan; bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Her kullanımdan sonra, kontrolleri aracılığıyla, ocak elementini kapatın ve sadece tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici ve su spreyi kullanmayın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Kurulum ve Elektrik Bağlantısı

UYARI!

Cihazın montajı ve bağlantıları yalnızca yetkin bir kişi tarafından yapılmalıdır.

UYARI!

Yaralanma, elektrik çarpması, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin. Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.

Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.

Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.

Hasarlı bir cihazı kurmayın veya kullanmayın.

Tüm ambalajlarını çıkarın.

Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.

Cihazın altını buhar ve nemden koruyun. Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.

Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere

açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.

Cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.

Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:

- Soğutucu fanların zarar görmesini ya da soğutma sisteminin bozulmasını önlemek için, içeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın.
- Cihazın altı ile çekmecede saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.

Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.

Bilgi etiketindeki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.

Cihaz topraklanmalıdır .

Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.

Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın. Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.

Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.

Elektrik fişine veya kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.

Cihazı yakındaki bir prize taktığınızda, elektrik bağlantılarının veya prizin (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.

Fişi prize sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.

Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması aletsiz sökülmecek şekilde sabitlenmelidir.

Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için elektrik kablosunu çekmeyin, daima elektrik fişini çekin. Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.

Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

Ekranda E3 kodu görünürse, ocağın hemen bağlantısını kesin ve elektrik bağlantısının ve şebeke voltajının doğru olup olmadığını kontrol edin.

2.2 Kullanım ve Bakım

UYARI!

Yaralanma, yanma, elektrik çarpması, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.

İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.

Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.

Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.

Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm mesafede durmalıdırlar.

Yiyecekleri kızgın yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.

Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.

Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.

Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.

Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.

Sıcak pişirme kaplarını kontrol panelinde tutmayın.

Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.

Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.

Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.

Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesneleri pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.

Cihazı temizlemeden önce kapatın ve soğumasını bekleyin.

Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu

hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.

Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.3 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.

Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.

Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. MONTAJ

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası

3.2 Ankastre ocaklar

Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasar gören elektrik kablosunu değiştirmek için kullanılacak kablo türü: 90 °C ve daha yüksek sıcaklığa dayanıklı H05V2V2-F. Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesite sahip olmalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

⚠ DİKKAT!

Kontak fişleri üzerinden bağlantı kurulması yasaktır.

⚠ DİKKAT!

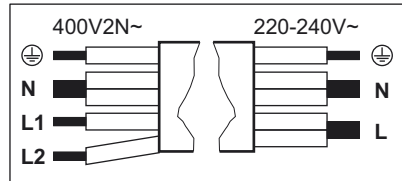
Tel uçlarını delmeyin veya lehimlemeyin. Bu yasaktır. Kabloyu, kablo uç manşonu olmadan bağlamayın.

Tek faz bağlantı

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablounun uçlarını bağlayın.
6. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

Çift faz bağlantı

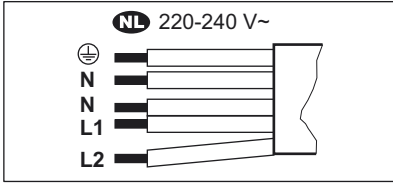
1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablounun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablounun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gereklidir).



Çift faz bağlantı: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⏏	Yeşil - sarı	Yeşil - sarı	⏏
N	Mavi ve mavi	Mavi ve mavi	N
L1	Siyah	Siyah ve kahve- rengi	L
L2	Kahverengi		

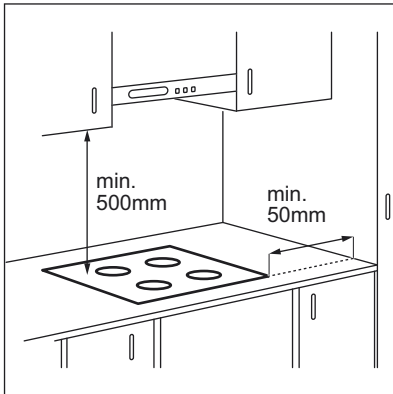


NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

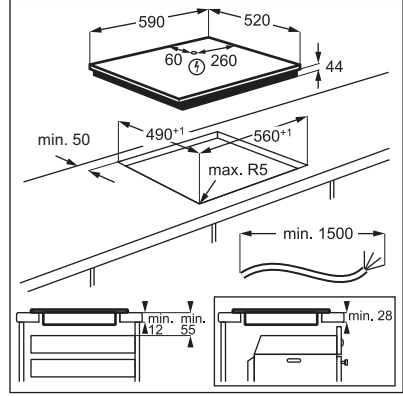
⏏	Yeşil - sarı
N	Mavi ve mavi
L1	Siyah
L2	Kahverengi

3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kurarsanız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.



Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmeceye saklanan eşyaları ısıtabilir.



Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi “Electrolux İndüksiyonlu Ocak nasıl kurulur - Tezgah üzeri kurulum” yazarak video eğitimini bulabilirsiniz.



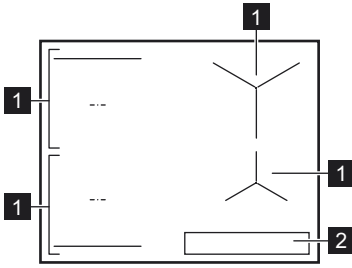
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ÜRÜN AÇIKLAMASI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli



Pişirme bölgeleri boyutları hakkında daha fazla bilgi almak için "Teknik veriler" bölümüne başvurun.

4.2 Kontrol paneli ve ekrandaki semboller



İşlevlerin güvenli ve doğru kullanımı hakkında ayrıntılı bilgi için çevrimiçi kullanım kılavuzunun tam sürümüne bakın.

Sembol	Açıklama
ⓘ	Ocağı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için.
🔒	Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak için.
	Beklet. Çalışan tüm pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarına ayarlamak için.
🔗	Bridge. İki yan pişirme bölgesini birlikte çalışacak şekilde bağlamak için.
🔥	SenseFry®. Çeşitli yiyecek türlerini otomatik olarak kontrol edilen ısı seviyeleri ile kızartmak için. - Tavanın içine sadece tava istenilen sıcaklığa ulaştığında yağ ve yiyecek koyun. - Sadece altı düz olan pişirme kapları kullanın. - İnce emaye pişirme kapları kullanmayın. Aşırı ısınabilir ve hasar görebilir.
🔥	SenseBoil®. Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra kaynamamasını sağlar. Daha sonra, ocak ısı ayar seviyesini otomatik olarak azaltır. Gerektiğinde manuel olarak da ayarlayabilirsiniz. - Bu fonksiyon, su kaynatma ve soylunmamış bütün patates pişirme için en uygun seçenektir. 1 ila 5 litre su kullanın. - Kaynayıp taşmayı önlemek için tencerenin kenarından 4 cm boşluk bırakın. - Bu fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın. - Sebzeleri ve tuzu yalnızca kaynama noktasına eriştiğinde ekleyin. - Bu fonksiyon yapışmaz pişirme kapları ile çalışmaz.
🕒	Zamanlayıcı fonksiyonlarını seçmek için.

Sembol	Açıklama
+ / -	Süreyi artırmak ve azaltmak için.
	Hob2Hood. Ocağı özel bir davlumbaza bağlamak için.
P	PowerBoost. Maksimum sıcaklık ayarını etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için.
	OptiHeat Control: pişirmeye devam et / sıcak tut / kalan ısı. Bir pişirme bölgesi hala sıcak.
 + basamak	Bir arıza var.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

5.1 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir.

Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır.

Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:

- Menüye girin: 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.
- P belirene kadar ön zamanlayıcıdaki  tuşuna basın.
- Güç seviyesini ayarlamak için ön zamanlayıcıdaki  /  tuşlarına basın.
- Çıkmak için  tuşuna basın.

Güç seviyeleri

"Teknik veriler" bölümüne bakın.

DİKKAT!

Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

DİKKAT!

Güç seviyesi 2000 W veya altındaysa SenseBoil® / SenseFry etkinleştirilemez.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. GÜNLÜK KULLANIM

6.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  tuşuna basılı tutun.

6.2 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve pişirme işlemi sırasında herhangi

bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

6.3 Pişirme bölgelerinin kullanımı

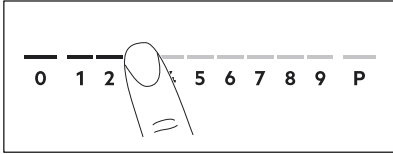
Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına yerleştirin. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.



Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme kabının induksiyon ocakları için uygun olduğundan emin olun.

Bridge fonksiyonunu kullanarak büyük pişirme kabıyla iki pişirme bölgesi üzerinde aynı anda pişirme yapabilirsiniz. Pişirme kabı, her iki bölgenin merkezini kaplamalı ancak alan işaretlemesinin ötesine geçmemelidir. Pişirme kapları iki merkez arasında bulunuyorsa, Bridge fonksiyonu etkinleştirilmeyecektir.

6.4 Isı ayarı



1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın.

Kontrol çubuğunun üstündeki göstergelerde seçilen ısı ayarı gösterilir.

2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

6.5 Zamanlayıcı

Geri Sayım Sayacı

Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın.

Seçilen pişirme bölgesi için ısı ayarını yapın ve ardından işlevi ayarlayın.

1. tuşuna basın. Zamanlayıcı ekranında 00 belirir.

2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için veya tuşlarına basın.

3. Zamanlayıcıyı başlatmak için tuşuna basın veya 3 saniye bekleyin. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.

Saati değiştirmek için: ile pişirme bölgesini seçin ve veya tuşlarına basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: ile pişirme bölgesini seçin ve tuşuna basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

6.6 Güç yönetimi

Birden fazla pişirme bölgesi kullanılırken; güç tüketimi güç kaynağının sınırını aştığında; bu fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı bir şekilde olan tüm pişirme bölgelerine dağıtır. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa (bilgi etiketine bakınız) pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, ilk seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçim sırasına göre diğer pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.
- Göstergenin yanıp sönmeye durana kadar bekleyin veya son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerektiğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.

7. BAKIM VE TEMİZLİK

7.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Pişirme kaplarının camın kenarlarına sürtünmemesine veya kaymamasına dikkat edin, aksi takdirde cam yüzeyi yontabilir veya zarar verebilir.
- Alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik veya porselen pişirme kapları kullanmayın. Bu tür malzemelerden yapılan pişirme kapları induksiyon sistemi ile uyumlu değildir ve ocağın yüzeyinde çizilme ve kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik maddesi kullanın.
- Her zaman cam yüzeyli ocaklar için önerilen kazıyıcıyı kullanın. Standart temizleme prosedüründen sonra camı temizlemek için kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.

UYARI!

Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.

7.2 temizlenmesi

- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler; aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Ocak kazıma jiletini camın üzerine dar bir açıyla tutup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.
- **Bu lekeleri ocak yeterince soğuduktan sonra temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizledikten sonra, ocağı yumuşak bir bezle silerek kurulayın.
- **Parlak metalik renk atmalarını temizleyin:** sirkeli su çözeltisi kullanın ve cam yüzeyleri bir bez ile silin.

8. SORUN GİDERME

8.1 Bu durumlarda ne yapmalı...



Aşağıdaki soruna bir çözüm bulamıyorsanız, kullanım kılavuzunun tam sürümüne çevrimiçi göz atın veya gerekirse bir Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olmadığını emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
	60 saniye boyunca ısı ayarını yapmadınız.	Ocağı tekrar açın ve 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını ayarlayın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz.	Sadece bir sensör alanına dokununuz.
	Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var.	Kontrol panelini temizleyin.
Sürekli bir bip sesi duyabilirsiniz.	Elektrik bağlantısı doğru değil.	Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor.	Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Isı ayarı iki seviye arasında değişiyor veya pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarı seçilmiyor.	Güç yönetimi çalışıyor. Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir. Ocağınız düzgün çalışıyor.	Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. Çevrimiçi kullanım kılavuzunun kapsamlı sürümündeki "Güç yönetimi" bölümüne bakın.
Kontrol paneli dokunulamayacak kadar ısındı.	Pişirme kabı çok büyüktür veya kontrol paneline çok yakın yerleştirilmiştir.	Mümkünse büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun.
Kontrol çubuğu yanıp sönüyor.	Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş.	Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin.
	Kullanılan pişirme kabı uygun değildir.	İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın.
	Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük.	Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler".
Isıtma işlemi uzun sürer.	Pişirme kabı çok küçüktür ve pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır.	Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Çevrimiçi kullanım kılavuzunun kapsamlı sürümüne bakın.
SenseBoil® / SenseFry çalışmıyor.	Ocağın güç seviyesi çok düşük.	Güç seviyesini daha yüksek bir seviyeye çıkarın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. "İlk kullanımdan önce" > "Güç sınırlaması" bölümüne bakın.
 ve bir sayı yanıyor.	Ocakta bir hata var.	Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın.  tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Bilgi etiketi

Model EIS67453
Tür 62 B4A 01 AA
İndüksiyon 7.35 kW
Seri No
ELECTROLUX

PNC 949 599 286 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW
CE

9.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayanı) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum süre [dk]	Pişirme kabı çapı [mm]
Sol ön	2300	3200	10	125 - 210
Sol arka	2300	3200	10	125 - 210
Sağ ön	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	1800	2800	10	145 - 180

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

Optimum ısı transferi ve pişirme sonuçları için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani

tablodaki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme bölgesinin çapından daha büyük pişirme kapları kullanmayın.

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 Ürün Bilgileri AB EkoTasarım Düzenlemelerine göre

Model tanımlaması		EIS67453
Ocak tipi		Ankastre Ocak
Pişirme bölgelerinin sayısı		4
Isıtma teknolojisi		İndüksiyon
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	Sağ ön Sağ arka	14.5 cm 18.0 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol ön	U 22.25 cm G 21.8 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol arka	U 22.25 cm G 21.8 cm

Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)

Sol ön	184.4 Wsa/kg
Sol arka	184.4 Wsa/kg
Sağ ön	181.7 Wsa/kg
Sağ arka	174.5 Wsa/kg

Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)

181.3 Wsa/kg

IEC / EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

10.2 Enerji tasarrufu

Aşağıda belirtilen ipuçlarını takip ederseniz günlük pişirmeleriniz sırasında enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Su ısıtığınızda sadece ihtiyacınız olan miktarı kullanın.
- Mümkünse pişirme kaplarının üzerine daima kapakları koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritmek için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan sıcaklığı kullanın.

10.3 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Kapalı modda güç tüketimi

0.3 W

Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre

2 dk

11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkı tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin

ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir  Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на **electrolux.com/manuals**



Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на **electrolux.com/support**

1. ⚠️ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати надані інструкції. 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.

- Діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу щодо безпечного користування виробом і пов'язаних ризиків. Діти віком до 8 років та особи зі значними та складними обмеженнями дієздатності можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ОБЕРЕЖНО!** Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини нагріваються. Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

- 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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- **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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- Задля уникнення небезпеки при пошкодженні електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник його авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки), оскільки вони можуть нагрітися.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення і підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати та підключати цей прилад має лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, ураження електричним струмом, пожежі або пошкодження приладу.

Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом. Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

Не встановлюйте та не використовуйте пошкоджений прилад.

Зніміть усі упаковки.

Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.
Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.

Захистіть дно приладу від пари та вологи.
Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.

Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

На дні приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.

Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.

- Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть бути затягнуті всередину, аби уникнути ризику пошкодження охолоджувальних вентиляторів чи негативного впливу на роботу системи охолодження.
- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалось щонайменше 2 см.

Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.

Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

Переконайтеся, що прилад установлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.

прилад повинен бути заземлений

Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.

Використовуйте відповідний кабель живлення. Використовуйте на кабелі кабельний затискач.

Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.

Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку чи кабель. Не допускайте заплутування кабелю живлення.

Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.

Вставляйте електричну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення встановлення. Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до мережі.

Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляції мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі, завжди тягніть за вилку. Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.

Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму на землю та контактори.

Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.

Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

2.2 Експлуатація та обслуговування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання травм, опіків, ураження електричним струмом, пожежі або пошкодження приладу.

Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.

Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).

Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.

Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.

Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.

У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.

Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.

Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.

Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.

Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.

Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.

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.

Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло / склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.

Перед очищенням вимкніть прилад та зачекайте, доки він охолоне.

Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

Щодо лампочок у цьому приладі та запасних лампочок, що продаються окремо: ці лампочки витримують екстремальні умови в побутових приладах, такі як температура, вібрація, 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.

2.3 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

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

Від'єднайте прилад від електромережі.

Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

3.1 Перед встановленням

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

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

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

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

⚠ УВАГА

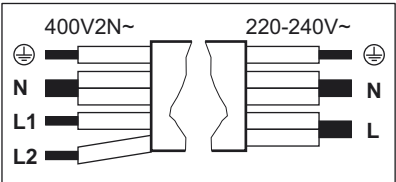
Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Однофазне підключення

- Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
- Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
- З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
- Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
- З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
- Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

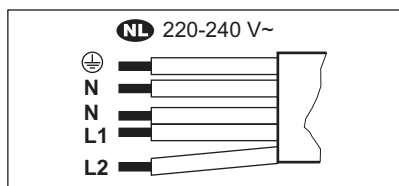
- Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
- Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
- З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
- Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



**Двофазне підключення: 400 В2N~
(5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)**

**Однофазне підключення: 220 - 240 В~
(5x1,5 мм² or 3x4 мм²)**

	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	
N	Синій і синій	Синій і синій	N
L1	Чорний	Чорний і коричневий	L
L2	Коричневий		

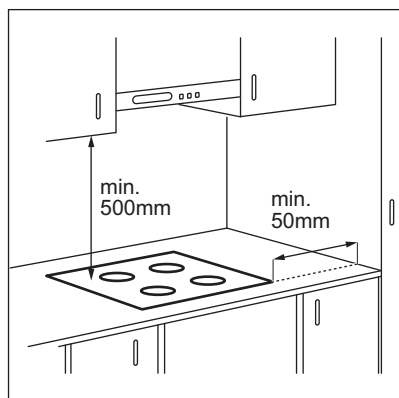


NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

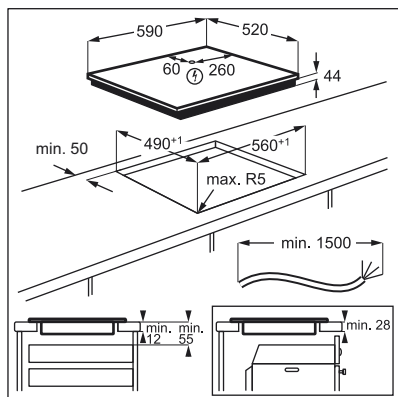
	Зелений — жовтий
N	Синій і синій
L1	Чорний
L2	Коричневий

3.4 Збирання

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



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



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



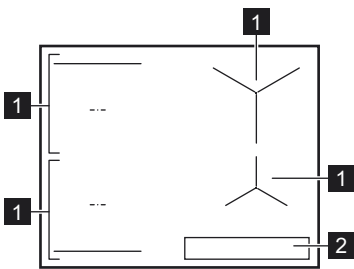
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

i
Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

i
Докладну інформацію про безпечне та правильне використання функцій наведено в повній версії інструкції з експлуатації онлайн.

Символ	Опис
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
	Блокування/розблокування панелі керування.
	Пауза. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
	Bridge. Поєднання двох зон готування, щоби вони працювали, як одна.
	SenseFry. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання. • Олію та продукти слід класти у посуд лише тоді, коли він досягне встановленої температури. • Використовуйте посуд лише з плоским дном. • Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

Символ	Опис
	SenseBoil®. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння. Після цього варильна поверхня автоматично знижує ступінь налаштування нагрівання. Ви також можете налаштувати його вручну за потреби. • Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування цілої неочищеної картоплі. • Використовуйте від 1 до 5 літрів води. • Щоб уникнути надмірного кипіння, залиште незаповненими 4 см від краю посуду. • Не використовуйте цю функцію з порожнім посудом. • Додайте сіль тільки після досягнення точки кипіння. • Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.
	Вибір функцій Таймер.
	Збільшення та зменшення часу.
	Hob²Hood. Підключення варильної поверхні до спеціальної витяжки.
	PowerBoost. Увімкнення та вимкнення максимального ступеня нагрівання.
	OptiHeat Control: продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло. Зона готування ще гаряча.
+ цифра	Виникла несправність.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте на передньому таймері, доки не з'явиться **P**.

3. Натисніть / на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

4. Натисніть , щоб вийти.
Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

УВАГА

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil® /SenseFry.

- P73 — 7350 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт

- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт

- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

6.3 Користування зонами готування

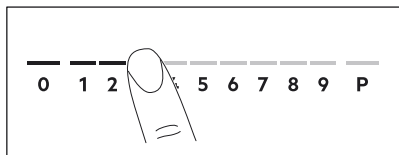
Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.



Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.

6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

6.5 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.

Щоби змінити час: виберіть зону

готування за допомогою  і натисніть  або .

Щоб вимкнути функцію: виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

6.6 Управління потужністю

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

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну табличку), потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано

першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.

- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.
- Не використовуйте посуд з алюмінію, міді, латуні, скла, кераміки або порцеляни. Посуд, виготовлений із таких матеріалів, є несумісним з індукцією й може залишати подряпини або стійкі плями на поверхні варильної поверхні.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** валняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8.1 Дії в разі виникнення проблем



Якщо ви не можете усунути несправність, зазначену нижче, ознайомтеся з повною версією онлайн-інструкції з експлуатації або за необхідності зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Змінюються два значення ступеню нагрівання, або ви не можете обрати максимальний ступінь нагрівання для однієї з зон готування.	Працює Управління потужністю. Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю» в повній версії інструкції з експлуатації онлайн.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок.
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Див. повну версію інструкції з експлуатації онлайн.
SenseBoil® / SenseFry не працює.	Рівень потужності варильної поверхні занадто низький.	Встановіть рівень потужності на більше значення. Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Див. розділ «Перед першим використанням» > «Обмеження потужності».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS67453:
Тип 62 B4A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 286 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

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

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі		EIS67453
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування		4
Технологія підігріву		Індукція
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.25 см Ш 21.8 см
	Задня ліва	Д 22.25 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	181.7 Вт•год/кг
	Задня права	174.5 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		181.3 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

10.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

10.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

electrolux.com

