



EIP6446

**Инструкция по  
эксплуатации**  
Варочная панель

**RU**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

 **Electrolux**

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 2  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....         | 5  |
| 3. УСТАНОВКА.....                        | 8  |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                 | 9  |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....         | 10 |
| 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                  | 16 |
| 7. УХОД И ЧИСТКА.....                    | 18 |
| 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....        | 19 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....               | 21 |
| 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....    | 21 |
| 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....         | 22 |

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не

несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** 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 во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- **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.

- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключющие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- 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.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.

- **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.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.

- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу 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.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это

применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.

- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- 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.



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с

- открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующие 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 ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.

## **2.4 Уход и чистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## **2.5 Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## **2.6 Утилизация**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 3.1 Перед установкой

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

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

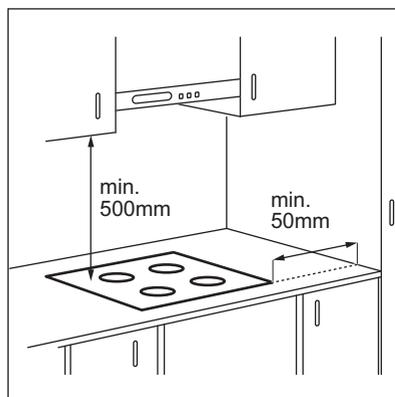
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

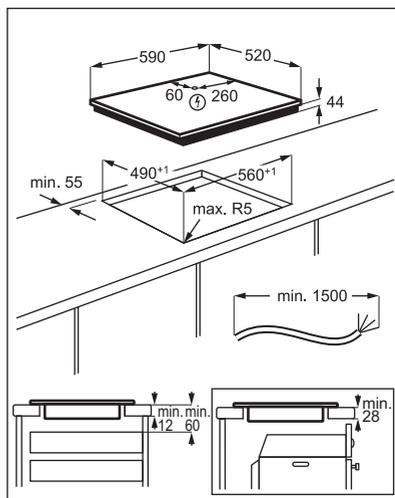
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

### 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.

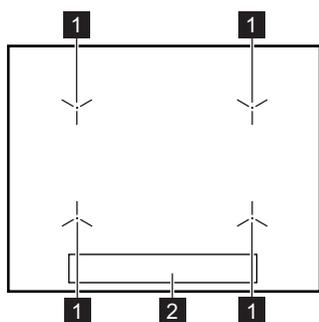


Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



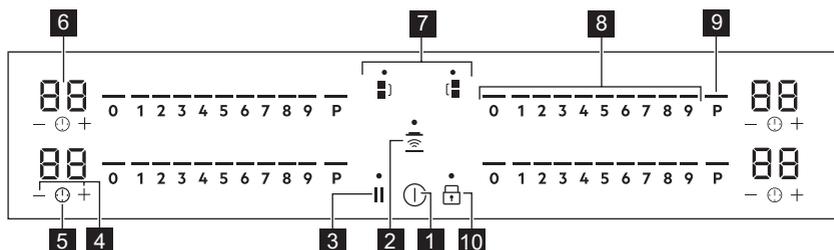
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

### 4.2 Функциональные элементы панели управления



Для отображения панели управления и расположения конфорок включите прибор при помощи ①

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

|    | Сенсорное поле  | Описание                         | Комментарий                                    |
|----|---|----------------------------------|--|
| 1  |  | «ВКЛ/ВЫКЛ»                       | Включение и выключение варочной панели.        |
| 2  |  | Hob²Hood                         | Включение и выключение ручного режима функции. |
| 3  |  | Пауза                            | Включение и выключение функции.                |
| 4  |  | -                                | Увеличение или уменьшение времени.             |
| 5  |  | -                                | Установка режима таймера.                      |
| 6  | -   | Дисплей таймера                  | Отображение времени в минутах.                 |
| 7  |  | Bridge                           | Включение и выключение функции.                |
| 8  | -   | Линейка управления               | Установка мощности нагрева.                    |
| 9  |  | PowerBoost                       | Включение функции.                             |
| 10 |  | Блокир. кнопок / Защита от детей | Блокировка/разблокировка панели управления.    |

### 4.3 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



#### ВНИМАНИЕ!

 /  /  - Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы  /  /  . Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



#### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

Контрольная панель высвечивается при включении варочной панели и исчезает при ее выключении.

При выключении варочной панели светится только ①.

## 5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

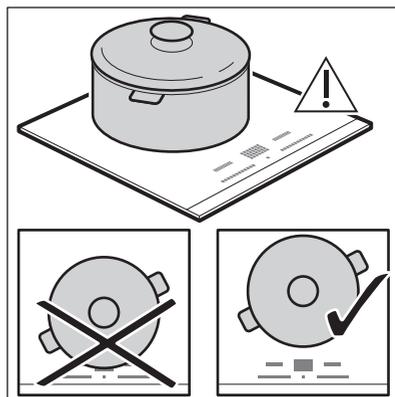
| Уровень нагрева | Варочная панель выключается через |
|-----------------|-----------------------------------|
| 1 - 2           | 6 часа                            |
| 3 - 4           | 5 часа                            |
| 5               | 4 часа                            |
| 6 - 9           | 1,5 часа                          |

## 5.3 Использование конфорок



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.

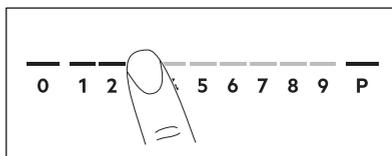


Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После определения посуды включается уровень нагрева «0».

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна покрывать центры обеих конфорок. Если посуда расположена между двумя центрами, функция функция Bridge не включается.

## 5.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.
2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

После размещения на конфорке посуды и выбора уровня нагрева она остается такой же в течение 50 секунд после того, как посуда была убрана. Линейка управления мигает вторую половину этого времени. Если снова поместить посуду на

конфорку, она возобновит работу на том же уровне нагрева. в противном случае конфорка выключится.

## 5.5 Bridge



Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок.

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из конфорок.

**Включение функции для левой /**

**правой конфорки:** коснитесь / .

Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из левых/правых сенсорных кнопок управления.

**Выключение функции:** коснитесь / .

Конфорки работают независимо друг от друга.

## 5.6 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Для включения функции для конфорки коснитесь **P**.

Функция выключается автоматически.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 5.7 Таймер

Таймер обратного отсчета

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

Сначала задайте уровень нагрева, а затем установите данную функцию.

1. Для включения функции или изменения времени коснитесь .

На дисплее отобразятся цифры таймера и индикаторы и .

Если не установить таймер, через 3 секунды и погаснут.

2. Коснитесь или для установки времени (от 00 до 99 минут).

Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикаторы и исчезнут.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь .

Загорятся индикаторы и . Для установки на дисплее воспользуйтесь или . Также можно установить уровень нагрева равный 0. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

## Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не используется.

Для того, чтобы высветился символ , поставьте посуду на конфорку.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте .

2. Для установки времени используйте или .

Функция запускается автоматически через 4 секунды.

После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь .

При этом загорятся и . Для

установки на дисплее  воспользуйтесь  или .

 Данная функция не влияет на работу какой-либо из конфорок.

## 5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов ,  или . Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

1. Для включения функции нажмите кнопку .

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите .

Загорается предыдущий уровень нагрева.

## 5.9 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на . Для выключения функции коснитесь и удерживайте .

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Сначала включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева.

Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан звуковой сигнал и не появится индикатор.

Линейки управления погаснут. Выключите варочную панель.

 После выключения варочной панели данная функция по-прежнему продолжает работать.

**Выключение функции только на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи .

Загорится . Коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветится линейка управления. В течение 50 секунд задайте уровень нагрева. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция по-прежнему продолжает работать.

### Постоянное выключение

**функции:** Включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока не будет выдан звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветятся линейки управления. Выключите варочную панель.

## 5.11 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Сначала выключите варочную панель.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.

2. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

Высветится  или .

3. Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-   – звуковая сигнализация выключена
-   – звуковая сигнализация включена

4. Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции **b i** звуки слышны только если:

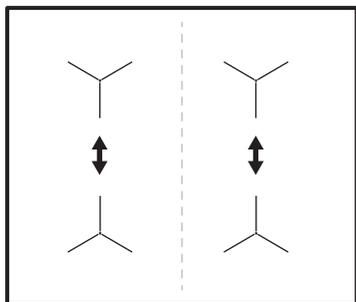
- Вы коснулись **ⓘ**
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 5.12 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



## 5.13 **ⓘ** Hob<sup>2</sup>Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.

- ⓘ** В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

### Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6. По умолчанию на варочной панели выбирается режим Н5. При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

### Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6.

- ⓘ** Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

## Автоматические режимы

|                        | Авто-матиче-ское освеще-ние | Кипячен-ие <sup>1)</sup> | Жарка <sup>2)</sup>     |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Режим Н0               | Выкл                        | Выкл                     | Выкл                    |
| Режим Н1               | Вкл                         | Выкл                     | Выкл                    |
| Режим Н2 <sup>3)</sup> | Вкл                         | Скорость вентилято-ра 1  | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н3               | Вкл                         | Выкл                     | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н4               | Вкл                         | Скорость вентилято-ра 1  | Скорость вентилято-ра 1 |
| Режим Н5               | Вкл                         | Скорость вентилято-ра 1  | Скорость вентилято-ра 2 |
| Режим Н6               | Вкл                         | Скорость вентилято-ра 2  | Скорость вентилято-ра 3 |

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель определяет процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуру.

## Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

3. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.

4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится Н.

5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

По окончании приготовления и выключении варочной поверхности вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.



Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

## Ручной выбор скорости вентилятора

Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

Коснитесь , когда варочная поверхность включена.

Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную.

При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

#### **Материал посуды**

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

**Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:**

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

#### **Размеры посуды**

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

### 6.2 Шум во время работы

**Если вы услышали:**

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

### 6.3 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

### 6.4 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня

нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки нагрева | Используйте для:  | Время (мин)       | Советы   |
|-------------------|---|-------------------|--|
| 1                 | Сохранения приготовленных блюд теплыми.   | при необходимости | Накройте кухонную посуду крышкой.  |
| 1 - 2             | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.   | 5 - 25            | Время от времени перемешивайте.  |
| 1 - 2             | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.  | 10 - 40           | Приготовление под крышкой.   |
| 2 - 3             | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.  | 25 - 50           | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4             | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.   | 20 - 45           | Добавьте несколько столовых ложек жидкости.  |
| 4 - 5             | Картофель на пару.  | 20 - 60           | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.   |
| 4 - 5             | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.  | 60 - 150          | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.  |
| 6 - 7             | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Перевернуть по истечении половины времени приготовления.   |
| 7 - 8             | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.   | 5 - 15            | Перевернуть по истечении половины времени приготовления.   |
| 9                 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                      |                   |  |
| <b>P</b>          | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.  |                   |  |

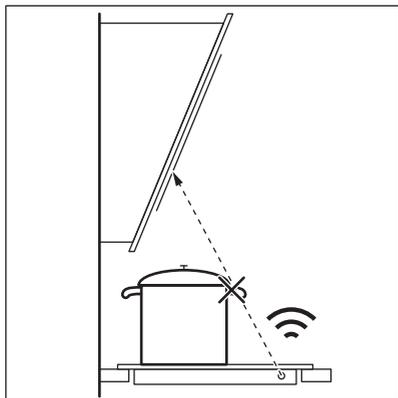
## 6.5 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.

- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

**Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.**



- i** Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

## 7. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

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

### 7.2 Чистка варочной поверхности

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

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

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

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

| Проблема  | Возможная причина   | Способ устранения   |
|---|---|---|
| Варочная панель не включается или не работает.  | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.                    | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.   |
|   | Сработал предохранитель.  | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|   | Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 50 секунд.   | Повторно включите варочную панель и менее чем через 50 секунд установите уровень нагрева.   |
|   | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.  | Коснитесь только одного датчика.  |
|   | Работает Пауза.   | См. «Ежедневное использование».   |
| Раздается постоянный звуковой сигнал.   | На панели управления капли воды или жира.   | Очистите панель управления.   |
|   | Неправильное подключение к электросети.   | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.           |
| Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.  | Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом. | Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».                              |
| 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.   |
| Варочная панель выключается.  | На сенсоре ① оказался посторонний предмет.  | Удалите посторонний предмет с датчика.  |
| Не включается индикатор остаточного тепла.  | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.     | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.   |

| Проблема   | Возможная причина  | Способ устранения   |
|--|--|---|
|  | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.                 | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.   |
| 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.  |
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.            | Звуковая сигнализация отключена.   | Включите звук. См. «Ежедневное использование».  |
|  | Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.                                   | См. «Ежедневное использование».   |
| 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. См. «Указания и рекомендации».  |
|  | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.                          | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».   |
| Загорается E и цифра.  | Произошла ошибка в работе варочной панели.                                     | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

## 8.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель IPE6492KF  
Тип 62 В4А 22 АА  
Индукция 7.35 кВт  
Серийный №.....  
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 944 00  
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц  
Изготовлено в: Германия  
7.35 кВт



### 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 - 180           |
| Левая задняя    | 2300   | 3200            | 10   | 125 - 180           |
| Правая передняя | 2300   | 3200            | 10   | 125 - 180           |
| Задняя правая   | 2300   | 3200            | 10   | 125 - 180           |

#### Размеры кухонной посуды для функции Bridge

| Положение для функции Bridge | Минимальные размеры кухонной посуды [мм] | Максимальные размеры кухонной посуды [мм] |
|------------------------------|--|---|
| Левая                        | 140 x 280                                | 210 x 330                                 |
| Правая                       | 140 x 280                                | 210 x 330                                 |

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

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Информация об изделии\*

|                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Модель                                | IPE6492KF                    |
| Тип конфорочной (варочной) панели     | Встраиваемая варочная панель |
| Количество рабочих зон и/или участков | 4                            |

| Технология нагрева  | Индукция        |               |
|---|-----------------|---------------|
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Левая передняя  | 21,0 см       |
|   | Левая задняя    | 21,0 см       |
|   | Правая передняя | 21,0 см       |
|   | Задняя правая   | 21,0 см       |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)    | Левая передняя  | 181,8 Вт·ч/кг |
|   | Левая задняя    | 181,8 Вт·ч/кг |
|   | Правая передняя | 194,9 Вт·ч/кг |
|   | Задняя правая   | 181,8 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)          | 185,1 Вт·ч/кг   |               |

\* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

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

## 10.2 Экономия электроэнергии

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

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определен по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определенный по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Изготовлено в Германии.

CE EAC



867373037-B-322022

[electrolux.com](http://electrolux.com)