



# Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,  
обучающим видео и техподдержке с помощью  
фото-регистрации по ссылке  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	18
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	21
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	22
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	25
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	26

## 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 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, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

**[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-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.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться 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 Общие правила техники безопасности

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

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
  - Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
  - Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
  - Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте
- Удалите всю упаковку.

- 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 возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора 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 подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется 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 саму вилку.
- Следует использовать подходящие разъемные устройства: предохранительные

- автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- 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 в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными

- кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать,

передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## 2.6 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

# 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной поверхности перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на дне варочной поверхности.

Серийный номер .....

## 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную

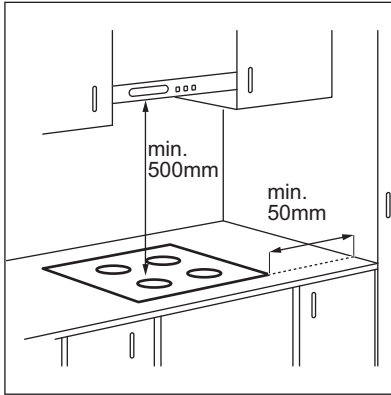
для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

## 3.3 Сетевой шнур

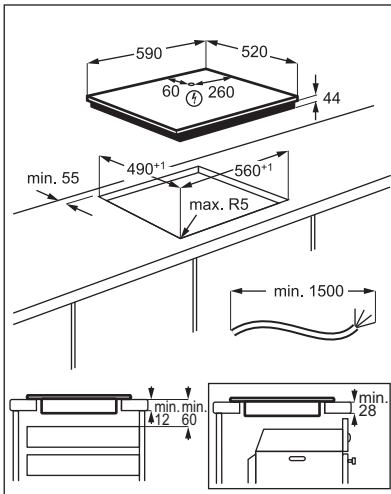
- Варочная поверхность поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.



### 3.4 Сборка

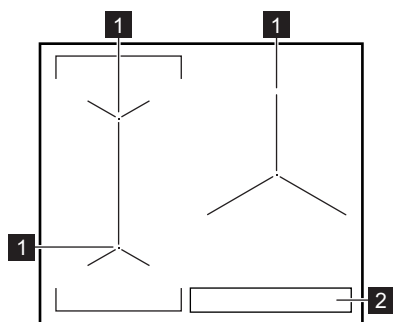


В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



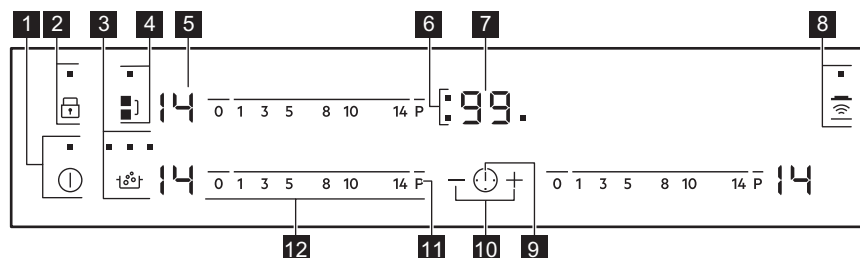
**1** Индукционная конфорка

**2** Панель управления







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

### 4.2 Функциональные элементы панели управления






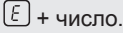






Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
<b>1</b>	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
<b>2</b>	Блокировка / Система защиты от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
<b>3</b>	SenseBoil®	Включение и выключение функции. Индикаторы над символом отражают ход выполнения функции.
<b>4</b>	Bridge	Включение и выключение функции.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		-	Выбор конфорки
10		-	Увеличение или уменьшение времени.
11		PowerBoost	Включение функции.
12	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.


### 4.3 Индикаторы уровней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Работает SenseBoil®.
	Работает Автоматический нагрев.
	Работает PowerBoost.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокировка /Система защиты от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Работает Автоматическое отключение.

## 4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



### ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

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


## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение



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

### 5.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим

использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.

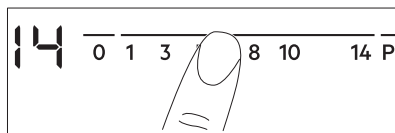
- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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

### 5.3 Значение мощности нагрева




Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.






## 5.4 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.

**i** Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор  /  / ), будет выдан звуковой сигнал и запуск функции не произойдет.


**i** Функция применима к конфоркам на левой стороне.

1. Для включения варочной панели коснитесь .
2. Для включения функции нажмите на .


Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком .


3. Коснитесь линейки управления любой доступной конфорки, на которой вы хотели бы запустить данную функцию (в диапазоне уровней нагрева 1-14).

Начнется выполнение функции. Если в течение 5 секунд ни одна конфорка не выбрана, включения функции не произойдет.

**i** После запуска функции загораются над символом  один за другим загораются индикаторы, пока вода не достигнет точки кипения.

Когда функция определит точку кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал, а уровень нагрева будет автоматически изменен на «8».

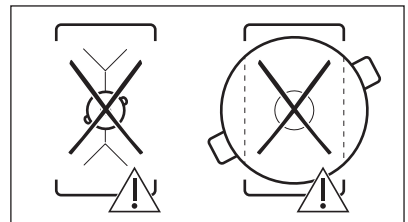
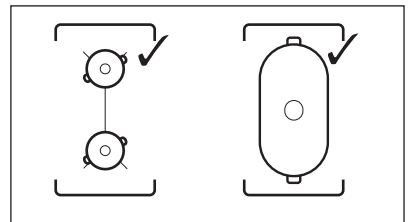
**i** Если все конфорки уже используются или в них еще есть остаточное тепло, варочная панель выдает сигнал, индикаторы над  мигают, и функция не запускается.

Для выключения функции коснитесь  (функция будет выключена, а уровень нагрева уменьшится до нуля) или коснитесь линейки управления для изменения настройки нагрева вручную.


## 5.5 Использование конфорок

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

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, не выходя при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция функция Bridge не включается.




## 5.6 Bridge

 Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Она несовместима с функцией SenseBoil®.

Функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева для одной из левых конфорок.

### Чтобы включить эту функцию:


коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из сенсоров управления.




### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

## 5.7 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.

 Для включения функции конфорка должна быть холодной.


**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь требуемого уровня мощности нагрева. Через 3 секунды высветится .



**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 5.8 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается

обратно на максимальный уровень мощности.

 См. Главу «Технические данные».

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь . Высветится .


**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 5.9 Таймер


### Таймер обратного отсчета

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


Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.




### Для включения этой функции:

коснитесь  таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.



### Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

### Изменение текущего времени:

выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .

### Чтобы выключить эту функцию:


выберите конфорку с  и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.

**i** По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать «00». Конфорка отключается.




**Отключение звука:** коснитесь .


**CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).**




Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.


**Для включения этой функции:**

коснитесь  таймера, и включится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).




**Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

**Чтобы выключить эту функцию:** выберите конфорку с  и коснитесь  или . Индикатор конфорки погаснет.

**Таймер**

Можно использовать данную функцию в качестве **Таймер**, когда варочная поверхность включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:**

коснитесь . Коснитесь  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Отключение звука:** коснитесь .



**i** Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 5.10 Блокировка


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

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Для включения этой функции:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**





коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

**i** При выключении варочной панели выключается и эта функция.





## 5.11 Система защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.


**Для включения этой функции:**


Включите варочную поверхность при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Загорится . Выключите варочную поверхность при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**






Включите варочную поверхность при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Загорится . Выключите варочную поверхность при помощи .



**Отмена функции на один цикл**

**приготовления:** Включите варочную поверхность при помощи .

Загорится . Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. **Выберите мощность нагрева в течение 10 секунд.** Варочной поверхностью можно пользоваться. После выключения варочной поверхности при помощи  данная функция включается снова.


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

Выключите варочную панель. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

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

При работе функции  звуки слышны, только если:

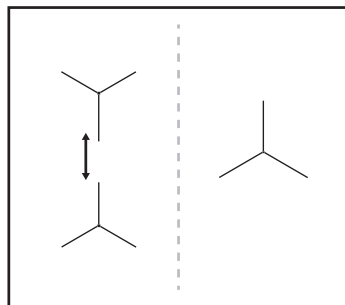
- вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 5.13 Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной поверхности. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок,

подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.

- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, поочередно отображаются выбранные уровни нагрева и сниженные уровни нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинает отображаться только сниженные уровни нагрева.



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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





В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробную информацию вы найдете 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 поверхности выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной поверхности вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

**Автоматические режимы**

	Автоматическая подсветка	Кипение <sup>1)</sup>	Жарка <sup>2)</sup>
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 <sup>3)</sup>	Вкл	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора
Режим Н3	Вкл	Выкл	1-я скорость вентилятора
Режим Н4	Вкл	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора






	Автоматическая подсветка	Кипение <sup>1)</sup>	Жарка <sup>2)</sup>
Режим Н5	Вкл	1-я скорость вентилятора	2-я скорость вентилятора
Режим Н6	Вкл	2-я скорость вентилятора	3-я скорость вентилятора

1) Варочная поверхность определяет наличие процесса кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная поверхность определяет наличие процесса 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 .
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.





Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите 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.

### Ручной выбор скорости вентилятора


Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого 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.

### Включение подсветки


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


 Через 2 минуты после выключения варочной поверхности подсветка на вытяжке выключается.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

 **ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда

 В индукционных зонах нагрева работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.


 Устанавливайте на зоны нагрева только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями

многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).

- **не подходит:** 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.
- к дну посуды притягивается магнит.

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


### Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с

### Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

 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 Указания и рекомендации по использованию SenseBoil®

Функция лучше всего подходит для кипячения воды и приготовления картофеля.

 Ее невозможно использовать с посудой из чугуна и с посудой с антипригарными покрытиями, например, с керамическим. Для достижения оптимальных результатов при варке картофеля рекомендуется стальная эмалированная посуда.

Убедитесь, что посуда подходит для SenseBoil®, проследив за первым циклом приготовления.

Для эффективного использования SenseBoil® воспользуйтесь рекомендациями ниже:

- Наполните посуду холодной водопроводной водой, налив от половины до трех четвертей объема; уровень воды не должен подниматься выше 4 см от края посуды. Не используйте менее одного или более пяти литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.
- При приготовлении картофеля убедитесь, что он полностью покрыт водой, но одна четвертая часть объема посуды должна обязательно оставаться незаполненной.
- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров.
- Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно набита картофелем.
- Во время работы функции избегайте создания сторонних вибраций (напр., не используйте блендер и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором).
- Если требуется добавить соль, сделайте это после того, как вода достигнет точки кипения.
- При использовании чайников и кофеварок эспрессо функция может работать некорректно.

## 6.4 Öko Timer (Таймер экономичности)

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 мощности и времени приготовления.

## 6.5 Примеры использования варочной поверхности

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.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

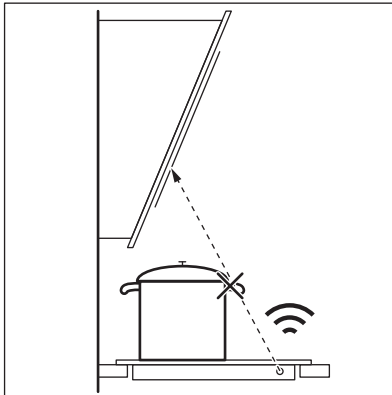
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	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.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

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

При использовании варочной поверхности с данной функцией:


- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной поверхности.
- Не перекрываете сигнал между варочной поверхностью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

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



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

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

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом для потребителей. Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

## 7. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- 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, удалите:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством.
  - **Удаляйте пятна с металлическим первоначальным цветом поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ











### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



### 8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйте при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob <sup>2</sup> Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, поставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. Главу «Ежедневное использование».
Загорается  .	Работает Система защиты от детей или Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Загорается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Попеременно загораются  и  .	Уровень мощности слишком низок из-за неподходящей или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главы «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, если на них пустая посуда.
Попеременно загораются  и  .	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, напр. масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды.
Попеременно загораются  и  .	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функция SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	См. «Указания и рекомендации». При использовании функции SenseBoil® готовьте только картофель в воде.
Выдается сигнал, индикаторы над  мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию функции SenseBoil®. В конфорках, которые вы намереваетесь использовать, еще имеется остаточное тепло, или они уже используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.



Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

# 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS62341  
 Тип 61 В3А 02 АА  
 Индукционная 7.35 кВт  
 Серийный № .....  
 ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 969 00  
 220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц  
 Сделано в Германии  
 7.35 кВт



## 9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280

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

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

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели	EIS62341		
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель		
Число конфорок	3		
Технология нагрева	Индукция		
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	Задняя левая	Передняя правая
	21 см	21 см	28 см
Энергопотребление каждой конфорки (ЕС electric cooking)	Передняя левая	Задняя левая	Передняя правая
	189,4 Вт·ч/кг	179,3 Вт·ч/кг	178,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (ЕС electric hob)	182,5 Вт·ч/кг		

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

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


## 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 отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

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



867358146-A-092020

