



**EIS6648**

**Инструкция по  
эксплуатации**

**RU**



 **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.


## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена 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.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	23
8. УХОД И ЧИСТКА.....	31
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	35
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	36
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	37

## 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

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр 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 изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем 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.

- Удалите всю упаковку.
- 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 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, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте запутывания сетевого кабеля.
- 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 используйте тройники и удлинители.

- 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 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 размыкающие 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 Термощуп**

- Используйте Термощуп по его назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной поверхности Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Термощуп может определять температуры до 120°C.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или

погружен в жидкость по крайней мере до минимальной отметки.

- Перед первым использованием Термощуп следует очистить. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Используйте для хранения Термощуп оригинальную упаковку.
- При замене Термощуп храните старый не ближе 3 метров. Старый Термощуп может влиять на работу нового.

## **2.5 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.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

## **2.6 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.

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора 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 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.

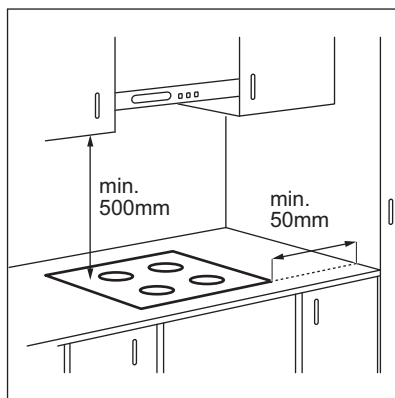
### 3.3 Соединительный кабель

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

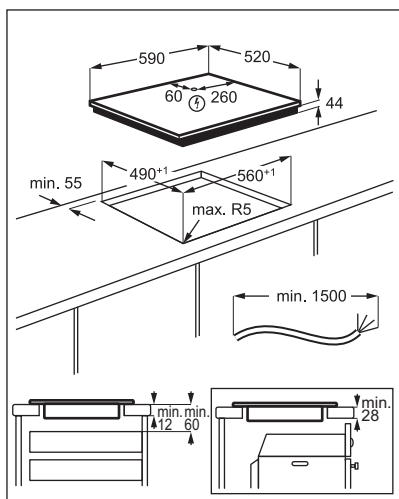
### 3.4 Сборка

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.

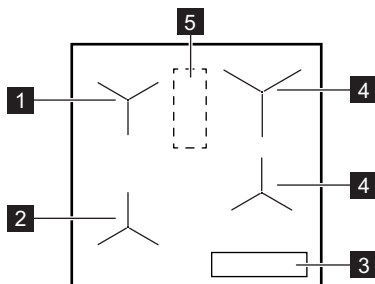
 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



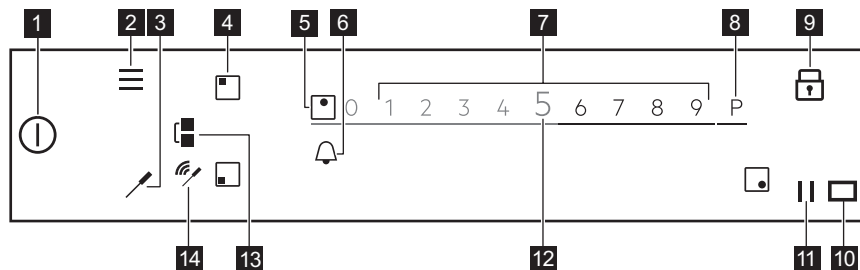
- 1 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении
- 2 Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении и Жарение
- 3 Панель управления
- 4 Индукционная зона нагрева
- 5 Область с антенной



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не ставьте ничего на эту область варочной поверхности.

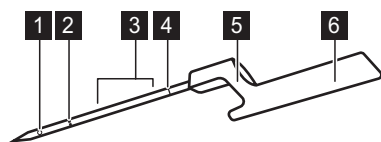
## 4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

Символ	Комментарий	
1		ВКЛ / ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2		Меню Открытие и закрытие меню Меню.
3		Термощуп Открытие меню Термощуп.
4		Выбор конфорки Выбор слайдера для требуемой конфорки.
5	-	Индикация конфорки Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
6		- Установка функций таймера.
7	-	Ползунок Изменение уровня нагрева.
8	P	PowerBoost Включение функции.
9		Блокир. кнопок Включение и выключение функции.
10		- Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob <sup>®</sup> Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
11		Пауза Включение и выключение функции.
12	0 - 9	- Отображение текущего значения уровня нагрева.
13		Bridge Включение и выключение функции.
14		Индикаторы сигнала Отличная связь / нет сигнала. Отображение уровня сигнала соединения между Термощуп и антенной.

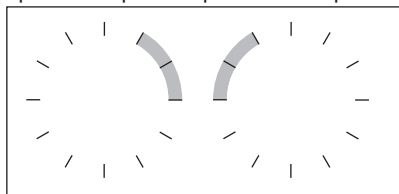
### 4.3 Термощуп

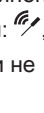




- 1 Точка замера
- 2 Отметка минимального уровня
- 3 Рекомендованный диапазон погружения (для жидкостей)
- 4 Код калибровки
- 5 Крюк для размещения Термощуп на крае
- 6 Ручка с антенной внутри

Термощуп является беспроводным температурным датчиком, который работает без батареи. Он поставляется в комплекте упаковки варочной поверхности. Внутри ручки находится антенна. Другая антенна расположена под поверхностью варочной поверхности между двумя задними конфорками. Не размещайте в этой зоне посторонние предметы, чтобы гарантировать хорошую связь между Термощуп и варочной поверхностью.

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. По возможности устанавливайте Термощуп в продукт хотя бы до отметки минимального уровня. Для достижения оптимальных результатов в случае с жидкостями погружайте Термощуп в жидкость так, чтобы она была выше отметки минимального уровня на 2-5 см. Устанавливайте Термощуп при помощи крюка на край кастрюли или сковороды так, чтобы он находился в положении 1-3 часа (в случае использования на левой стороне варочной поверхности) или на 9-11 часов (в случае использования на правой стороне варочной поверхности).




Следующие индикаторы отражают на дисплее уровень сигнала при соединении варочной поверхности и Термощуп: . Если варочной поверхности не удастся установить соединение, высвечивается . Для установления или повышения уровня сигнала можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды. Варочная поверхность обновляет состояние подключения каждые 3 секунды.

 Подробнее см. «Термощуп: советы и рекомендации».

### 4.4 Основные функции варочной панели


В ходе приготовления ваша новая варочная панель **SensePro®** предоставляет поэтапные указания. Ниже приведены сведения о ряде ее наиболее полезных функций.

В зависимости от вида продуктов можно использовать Помощь в Приготовлении или Термощуп. Для разных блюд предусмотрены разные подборки функций.

**Термощуп**  можно использовать двумя способами. Замер температур при работе таких функций как Термометр и Жарение, а также точное поддержание температуры во время работы функции Сувид или использования таких функций как Тушение, Приготовление на медленном огне или Разогрев.

**Помощь в Приготовлении** - помощь в приготовлении путем выдачи готовых рецептов для различных блюд, заранее заданных параметров приготовления и пошаговых инструкций. Можно использовать как с инструментом Термошуп, например, при жарке стейка, так и без него, например, при жарке блинчиков. Набор доступных опций зависит от вида блюда, которое требуется приготовить. В данном режиме можно использовать такие функции как Сувид, Жарение, Приготовление на медленном огне, Разогрев и многие другие. Раскрывающиеся окна и звуковые сигналы уведомляют о достижении заранее заданной температуры. Помощь в Приготовлении можно вызвать из Меню.


**Сувид**  - метод приготовления герметично закрытых продуктов при низкой температуре на протяжении длительного времени. Это позволяет сберечь витамины и сохранить вкус и аромат. При этом варочная панель выдает ясные указания и предоставляет настройки. Выбор функции при помощи Помощь в Приготовлении позволяет использовать заранее заданную температуру для разных видов продуктов. Также можно задавать собственные температуры при выборе функции Сувид при помощи Меню.

**Жарение**  - метод жарки с автоматически поддерживаемым уровнем мощности, выставляемым для продуктов различных типов. Это помогает избежать перегрева продуктов или растительного масла. Функцию можно включить, выбрав Помощь в Приготовлении в Меню.


**Термометр** - при помощи данной функции Термошуп измеряет температуру в ходе приготовления. Ее невозможно


использовать во время работы функции Помощь в Приготовлении.

**Другие полезные функции варочной панели:**


**Растапливание**  - данная функция идеально подойдет для растапливания шоколада или сливочного масла.

**PowerBoost P** - функция поможет быстро вскипятить большое количество воды.

**Пауза**  - функция уменьшает уровень нагрева на всех конфорках до «1», позволяя поддерживать пищу теплой на протяжении длительного времени.

**Bridge**  - данная функция позволяет комбинировать обе левые конфорки в единую зону при использовании кухонной посуды больших размеров. Эту функцию можно использовать совместно с Жарение.

**Hob²Hood** - установка соединения варочной панели со специальными вытяжками для согласования регулировки скорости вытяжного вентилятора.

**Блокир. кнопок**  - временная блокировка панели управления в ходе приготовления.

**Защита детей** - блокировка панели управления на время, когда варочная панель не используется. Эта функция позволяет избежать случайного включения прибора.

**Секундомер, Таймер обратного отсчета и Таймер** - выберите одну из этих трех функций для контроля времени приготовления.

Подробнее см. «Ежедневное использование».

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!


См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.


### 5.1 Использование дисплея


- Можно использовать только подсвеченные символы.


- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок  перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.


#### Навигация по дисплею: полезные символы

 Подтверждение выбора или параметра настройки.


 Возврат на один уровень в Меню.

 Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.

 Включение или выключение опций.

 Закрывание всплывающего окна.

#### Навигация по дисплею: полезные символы

 Отмена настройки.

### 5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».


### 5.3 Калибровка Термощуп


Прежде чем приступить к использованию Термощуп, необходимо выполнить его калибровку для обеспечения точного измерения температуры.


После завершения калибровки Термощуп измеряет температуру в момент кипения с точностью +/-2 °C.

Выполняйте данную процедуру в следующих случаях:

- Первоначальная установка варочной панели.
- Изменение местоположения варочной панели (изменение высоты над уровнем моря).
- Замена Термощуп.

 Используйте посуду с дном диаметром 180 мм и наполните ее 1-1,5 л воды. Не солите воду; это может повлиять на ход процедуры.


1. Для калибровки или повторной калибровки установите Термощуп на край посуды. Наполните кастрюлю холодной водой как отметки минимального уровня и поместите ее на левую переднюю конфорку.
2. Коснитесь . Выберите в списке Настройки > Термощуп > Калибровка.
3. Коснитесь Калибровка. Следуйте экранными инструкциям.

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


## 5.4 Сопряжение Термощуп

При поставке Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.


При замене Термощуп на новый необходимо произвести его сопряжения с новой варочной поверхностью.

1. Нажмите на . Выберите в списке Настройки >Термощуп > Соединение.
  2. Коснитесь Отключить для отмены сопряжения со старым Термощуп.
  3. Коснитесь Соединение рядом с конфоркой.
- Появится раскрывающееся окно.
4. При помощи цифровой наборной панели введите выгравированный на новом Термощуп пятизначный код.

5. Нажмите на ОК для подтверждения. Термощуп сопряжен с варочной поверхностью. После сопряжения всегда выполняйте калибровку Термощуп.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна.

## 5.5 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь .


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Таблица отображает основную структуру Меню.

### Помощь в Приготовлении

Функции варочной поверхности	Сувид	
	Термометр	
	Растапливание	
Настройки	Защита детей	
	Секундомер	
	Hob®Hood	
	Термощуп	Подключение Калибровка Соединение
	Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопки Громкость сигнала Яркость дисплея
	Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки


## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 6.1 Включение или выключение

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

### 6.2 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;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

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

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час



При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

### 6.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорки варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».



Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

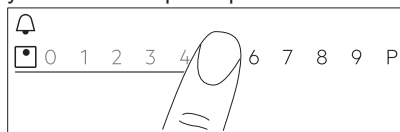
## 6.4 Уровень нагрева

1. Включите варочную поверхность.
2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

## 6.5 PowerBoost

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

1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



### ВНИМАНИЕ!

III / II / I 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 III / II / I. 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.

## 6.7 Таймер



### Таймер обратного отсчета

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

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь

На дисплее появится меню таймера.



4. Проверьте


Символы изменятся на .

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь  слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.

## Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку.

При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.



2. Коснитесь .


На дисплее появится меню таймера.

3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.

4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.


Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздастся звуковой сигнал и  включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .



Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

## Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.
3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.


Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее

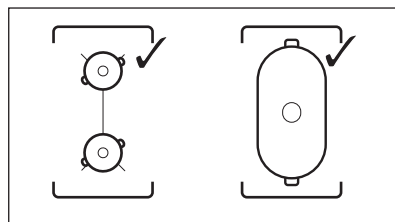
ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сбросить во всплывающем окне. Функция начнет отсчет с **0**. Чтобы установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления, коснитесь  и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения отсчета выберите Старт.

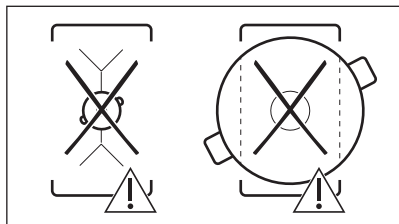
## 6.8 Функция Bridge


Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.
3. Установите уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.







Для выключения функции коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.



## 6.9 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.


При работе Помощь в Приготовлении или Сувид включение данной функции невозможно.

При работе функции возможно использование только символов  и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию. Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Чтобы включить функцию, коснитесь .


Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .


## 6.10 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  в течение 3 секунд.

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 6.11 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.12 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает параметры для продуктов различных типов и поддерживает их в ходе приготовления.

С помощью этой функции можно приготовить разнообразные блюда, например Мясо, Рыба и морепродукты, овощи, Супы, Соусы, Макароны изделия или Молоко. Для разных видов продуктов доступны различные способы приготовления, например, для курицы можно выбрать Жарение, Сувид или Тушение.

Функция применима только к конфоркам на левой стороне варочной панели. Помощь в Приготовлении с функцией Сувид можно использовать для передней левой или задней левой конфорки. Если необходимо использовать функцию Жарение, ее можно включить для передней левой конфорки или для обеих конфорок, когда они объединены.

Если для передней левой конфорки включена функция Помощь в Приготовлении, для приготовления без



использования этой функции можно использовать конфорки с правой стороны.

Когда передняя левая конфорка работает в данном режиме, не используйте на левой задней конфорке посуду, диаметр дна которой превышает 200 мм. Это может повлиять на качество соединения между Термошуп и антенной, расположенной под поверхностью варочной панели.



**i** Не разогревайте посуду перед приготовлением. Используйте только холодную воду из-под крана или холодные жидкости, если это применимо. При повторном разогреве блюда обязательно должны быть холодными.

**i** При использовании функции Жарение следуйте указаниям на дисплее. После нагрева сковороды добавьте масло.

**i** При использовании функции Помощь в Приготовлении таймер работает как Таймер. По истечении установленного периода времени таймер не завершает работу этой функции.

1. Для включения этой функции коснитесь  или  и выберите Помощь в Приготовлении.
2. Выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
  - Можно коснуться ОК в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию.
  - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термошуп доступен контроль температуры внутри продукта.
  - Для большинства опций, например, Сувид и Тушение, заданную по умолчанию температуру можно изменить.

- Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для Сувид предварительно установлено минимальное время приготовления.

Дополнительные подробные указания выводятся на экран. Их можно прокрутить при помощи  и .

3. Коснитесь ОК. Следуйте инструкциям во всплывающих окнах. Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
4. При появлении всплывающего окна с инструкциями коснитесь ОК и выберите Старт, чтобы продолжить.



Данная функция использует заранее заданные параметры.

Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна,

поставьте флажок  перед включением функции.

5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и открывается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы закрыть окно.

Функция не прекращает работу автоматически. Варочная панель автоматически выключается только в режиме приготовления Сувид по истечении максимального времени работы, которое составляет четыре часа.

Для выключения функции коснитесь  или  или символа активной конфорки, затем выберите Останов. Коснитесь Да во всплывающем окне, чтобы подтвердить выбор.

## 6.13 Сувид

Для приготовления при помощи данной функции мяса, рыбы или овощей вам понадобятся пакеты с застежкой «зип-лок» или полиэтиленовые пакеты и вакуумный упаковщик. Поместите приправленные продукты в пакеты и герметично их закройте. В продаже также имеются уже подготовленные для приготовления данным методом порционные продукты.



## ВНИМАНИЕ!



Обязательно соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи. См. «Указания и рекомендации».

Данная функция позволяет самостоятельно выбрать время и температуру (в диапазоне от 35°C до 85°C), соответствующие виду продуктов, которые предстоит приготовить. Объем воды не должен превышать 4 литра; накройте кастрюлю крышкой. Подробные сведения о параметрах приготовления находятся в таблице приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации». Размораживайте продукты перед приготовлением.

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок. Во время работы в режиме Сувид для приготовления без использования этой функции используйте конфорки на правой стороне.



Если выбран режим Сувид, таймер работает как Таймер. Функция выключается автоматически по истечении максимального времени работы, который составляет четыре часа.



1. Подготовьте порции продуктов согласно приведенным выше указаниям.
2. Поместите на переднюю левую или заднюю левую конфорку кастрюлю с холодной водой.
3. Коснитесь  > Сувид. Также можно коснуться  > Функции варочной поверхности > Сувид.
4. Выберите надлежашую температуру. Задайте время (по желанию). Время приготовления зависит от толщины и типа приготавливаемого продукта.
5. Коснитесь ОК, чтобы продолжить.
6. Установите Термощуп на край посуды.
7. Коснитесь ОК, чтобы закрыть всплывающее окно.
8. Коснитесь Старт, чтобы включить предварительный разогрев.


Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Коснитесь ОК для подтверждения.

9. Поместите продукты в пакетах в посуду так, чтобы они находились в вертикальном положении (можно использовать стойку Сувид).

Коснитесь Старт.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.



10. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить функцию или заново установить ее параметры, коснитесь  или символа работающей конфорки, а затем коснитесь Останов. Для подтверждения коснитесь Да во всплывающем окне.



## Поддержание температуры


Функцию Сувид можно использовать в ходе приготовления, в то время как Термощуп обеспечивает точный контроль и поддержание температуры (с точностью +/-1°C). Можно готовить широкий спектр блюд, например, бульонов со специями или соусов (например, различных типов карри или буайбес). Можно устанавливать собственные параметры или пользоваться таблицей приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации».

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорок.

1. Коснитесь  > Функции варочной поверхности > Сувид или вызовите функцию, коснувшись  > Сувид.
2. Задайте требуемую температуру. Задайте время (по желанию).
3. Для продолжения коснитесь ОК.
4. Установите Термощуп на край кастрюли или вставьте его в продукт.
5. Нажмите Старт для начала разогрева.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно.

6. Коснитесь ОК, чтобы закрыть раскрывающееся окно.
7. Нажмите на Старт.  
В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.
8. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .



Для остановки или настройки функции коснитесь  или символа, относящегося к работающей конфорке, и выберите Останов. Коснитесь Да в раскрывающемся окне для подтверждения.


## 6.14 Термометр

Данная функция превращает Термошуп в термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Например, вы можете воспользоваться им при разогреве молока или контроля температуры еды для детей.

Для использования данной функции должна быть включена как минимум одна конфорка.


Данная функция работает со всеми конфорками, но не более чем с одной конфоркой за раз.


1. Вставьте Термошуп в продукт поместите в жидкость до отметки минимального уровня.
2. Коснитесь  дисплея для вызова меню Термошуп и выберите  Термометр. Также можно коснуться > Функции варочной поверхности > Термометр.
3. Нажмите на Старт.  
Начнется измерение температуры на выбранной конфорке.  
Если ни одна из конфорок не работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением.

Для отмены функции коснитесь цифр, отображающих температуру, или , и выберите Останов.

## 6.15 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт.  
Необходимо выбрать требуемую конфорку.  
Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

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

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с 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.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели.

Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: Н1.



При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обоих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

Ре-жим	Авто-мати-ческое зажи-гание	Варка <sup>1)</sup>	Жарение <sup>2)</sup>
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 <sup>3)</sup>	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вен-тилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вен-тилятора 1	Скорость вен-тилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вен-тилятора 2	Скорость вен-тилятора 3


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


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

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

## Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.


1. Коснитесь .
2. Выберите в списке Настройки > Ноб<sup>2</sup>Hood .


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## 6.17 Выбрать Язык

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык. В случае неверного выбора языка


коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.


Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.18 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую

сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Тоны Кнопки / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.


Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 6.19 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

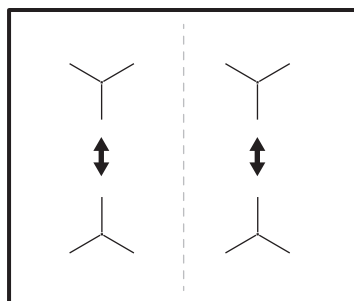
## 6.20 Система управления мощностью

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.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активны только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



## 7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 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 конфорки. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

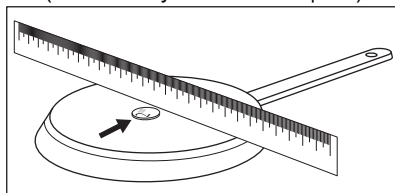


См. «Технические данные».

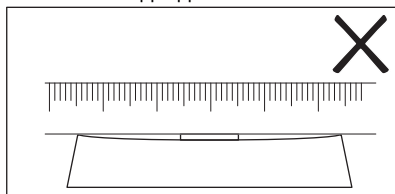
## 7.2 Подходящие сковороды для функции

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

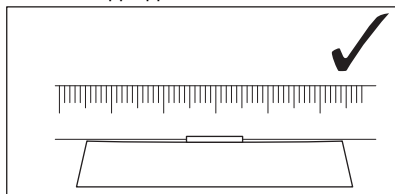
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



## 7.3 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, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

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

## 7.4 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.

## 7.5 Примеры использования варочной панели

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 ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте 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	Приготовление картофеля 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	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, запrawка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

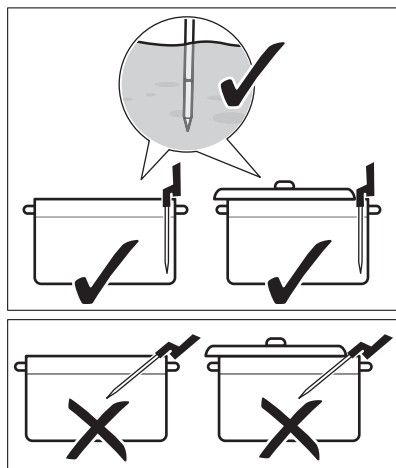
## 7.6 Указания и рекомендации по использованию Термощуп

- i** Совместно с такими функциями как Помощь в Приготовлении и Сувид можно использовать Термощуп только на левой стороне варочной поверхности. При выборе функции Термометр Термощуп можно использовать также и на правой стороне варочной поверхности.

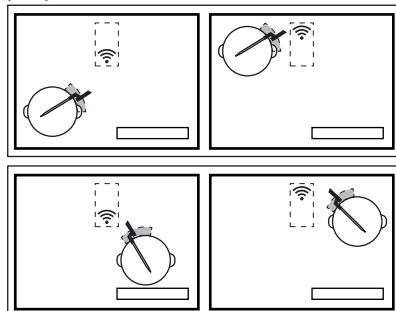
Для обеспечения оптимального соединения (🔌, 🔌) Термощуп и варочной поверхности:

### В случае жидкостей

- Погружайте Термощуп в жидкость, учитывая рекомендованный диапазон погружения. Отметка минимальной глубины погружения должна быть ниже уровня жидкости.
- Установите Термощуп на край кастрюли. По возможности держите его в вертикальном положении. Убедитесь, что его кончик касается дна посуды. Ручка Термощуп должна всегда находиться снаружи кастрюли или сковороды.

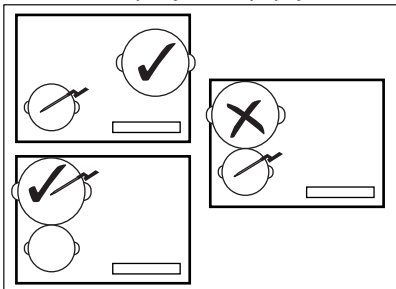


- При необходимости использования Термощуп на левой стороне варочной поверхности убедитесь, что он находится ближе к центру варочной поверхности на 1-3 часа. При использовании справа (совместно с функцией Термометр) убедитесь, что он находится на 9-11 часах. См. рисунки ниже.



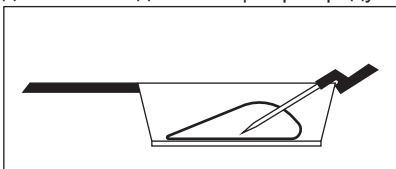
В случае, если соединение установить не удастся, можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды.

- Посуду можно частично прикрывать крышкой.
- При использовании передней левой конфорки не ставьте на заднюю левую конфорку посуду больших размеров. Размещенная на задней левой конфорке посуда больших размеров может блокировать сигнал. Передвиньте посуду больших размеров на заднюю правую конфорку.

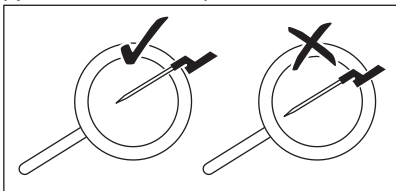


### В случае твердых продуктов (измерение температуры внутри продукта)

- Вставьте Термощуп внутрь самой толстой части продукта отметки минимального уровня. Точка замера должна находиться в центре продукта.

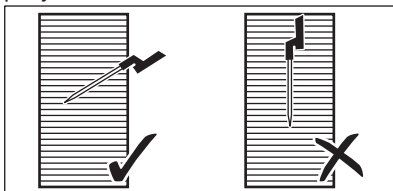


- Убедитесь, что Термощуп как следует вставлен в продукт. Металлические части Термощуп не должны касаться стенки кастрюли/сковороды. Крюк на ручке должен смотреть вниз.



- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см кончик должен Термощуп касаться дна посуды.
- Перед переворачиванием продуктов сначала уберите Термощуп.

- При приготовления на планче убедитесь, что ручка Термощуп постоянно находится справа за пределами ее поверхности. См. рисунки ниже.



## 7.7 Низкотемпературное приготовление — правила безопасности при приготовлении пищи

Низкотемпературное приготовление, напр., Сувид, требует обязательного выполнения следующих указаний.

- Мойте/дезинфицируйте руки перед приготовлением пищи. Используйте одноразовые перчатки.
- Используйте только свежие продукты высокого качества, которые хранились в надлежащих условиях.
- Всегда тщательно мойте и очищайте фрукты и овощи.
- Поддерживайте столешницу и разделочные доски в чистоте. Используйте разные разделочные доски для продуктов разных видов.
- Уделяйте особое внимание пищевой гигиене при подготовке птицы, яиц и рыбы. Птица должна готовиться при температуре не менее 65°C в течение не менее 50 минут.
- Рыба, которую предстоит приготовить методом Сувид, должна отвечать требованиям, предъявляемым к рыбе для приготовления сашими, т.е. быть исключительной свежести.
- Не храните подготовленные продукты в холодильнике больше 24 часов.
- Для лиц с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями рекомендуется пастеризация продуктов перед их потреблением. Пастеризуйте пищу при температуре 60°C как минимум один час.

## 7.8 Руководство по приготовлению

В таблице ниже приведены примеры видов продуктов, оптимальных температур и рекомендованного времени приготовления. Параметры могут отличаться в зависимости от температуры, качества, консистенции и количества продуктов.

Продолжительность приготовления зависит не столько от веса продукта, сколько от его толщины. Например, в случае стейка чем толще кусок, тем больше времени потребуется, чтобы его

центр достиг заранее заданной температуры. Стейку толщиной 2 см требуется примерно один час, чтобы достичь температуры 58°C, в то время как стейку 5-сантиметровой толщины потребуется на это около четырех часов.

Проследите за первым циклом приготовления, чтобы убедиться, что приведенные ниже параметры соответствуют вашим кулинарным привычкам и кухонной посуде. Данные параметры можно менять в зависимости от личных предпочтений.

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Говяжий стейк	Сувид	с кровью	2 см	50 - 54	45 - 210
			4 см		120 - 210
			6 см		180 - 210
		средней готовности	2 см	55 - 60	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
		прожаренный	2 см	61 - 68	45 - 240
			4 см		120 - 240
			6 см		180 - 240
Куриная грудка	Сувид	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	64 - 72	45- 60
	Тушение				
Куриные окорочка	Тушение	хорошо прожаренное	200 г - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свиной стейк	Сувид	хорошо прожаренное	2 см	60 - 66	35 - 60
Свиная вырезка	Сувид	хорошо прожаренное	4-5 см	62 - 66	60 - 120

Тип блюда	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин)
Филе ягненка	Сувид	средней готовности	2 см	56 - 60	35 - 60
		хорошо прожаренное		64 - 68	40 - 65
Спинка баракашка (без костей)	Сувид	средней готовности	200 г - 300 г	56 - 60	60 - 120
		хорошо прожаренное		64 - 68	65 - 120
Лосось	Сувид	прозрачные	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушение	прозрачные	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Туец	Сувид	прозрачные	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Сувид	прозрачные	1-2 см	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	мягкий <sup>1)</sup>	Среднего размера	63 - 64	45 - 70
		средней готовности <sup>2)</sup>		65 - 67	45 - 70
		твердый <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70
	Варка	мягкая		варка	4 <sup>3)</sup>
		средней готовности		варка	7 <sup>3)</sup>
		прожаренный		варка	10 <sup>3)</sup>
Рис	Набухание	сваренные	-	-	10 - 30
Картофель	Варка	сваренные	-	-	15 - 30
Овощи (свежие)	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40
Спаржа	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40

1) Яичный белок остаётся жидким.

2) Яичный белок остается жидким.

3) Приведено время для яиц среднего размера. Для яиц больших размеров и для яиц сразу из холодильника добавьте к времени приготовления одну минуту.

#### Дополнительные советы для :Помощь в Приготовлении

- Перед началом приготовления в кастрюле должно быть достаточное

количество жидкости (т.е. от 1 до 3 литров). Старайтесь не добавлять жидкость в процессе приготовления блюд.

- Для экономии энергии и ускорения нагрева (также для предварительного разогрева воды) накрывайте кухонную посуду крышкой.
- Регулярно помешивайте блюдо в процессе приготовления для обеспечения равномерного распределения температуры.
- Добавляйте соль в самом начале процесса приготовления.
- Размораживайте продукты перед приготовлением.
- Добавляйте овощи (например, брокколи, цветную капусту, зеленую фасоль, брюссельскую капусту) в момент, когда температура воды достигает заданного значения и открывается всплывающее окно.
- Картофель или рис добавляйте в холодную воду до включения этой функции.
- Для приготовления тушеных блюд, супов, карри, рагу, гуляша и бульонов можно использовать функции Разогрев или Приготовление на медленном огне. Перед запуском функции Приготовление на медленном огне обжарьте ингредиенты (без Термошуп) и добавьте холодную жидкость; затем выберите функцию в меню Помощь в Приготовлении и включите ее.
- Для приготовления морепродуктов небольшого размера, например ломтиков/щупалец осьминога или моллюсков, можно воспользоваться функцией Жарение.

#### **Дополнительные советы для :Жарение**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Используйте кухонную посуду из листового металла только для приготовления блюд при низких уровнях нагрева во избежание повреждения кухонной посуды.

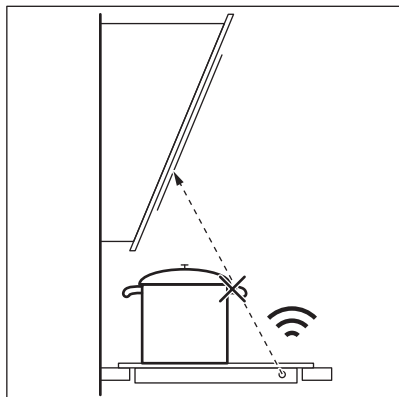
- Запускайте данную функцию, когда варочная панель находится в холодном состоянии (предварительный разогрев не требуется).
- Используйте кухонную посуду с многослойным дном из нержавеющей стали.
- Не используйте кухонную посуду с гофрированием в центре дна.
- Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелая кухонная посуда сохраняет больше тепла, нежели легкая, и требует больше времени на нагрев.
- Переворачивайте продукты по достижению ими половины требуемой температуры. Особенно толстые порции продуктов следует переворачивать чаще (то есть через каждые две минуты). Для получения оптимальных результатов рекомендуется сначала использовать способ приготовления Сувид. В качестве завершающего штриха, поместите приготовленные порции на предварительно разогретую сковороду и быстро обжарьте их с обеих сторон.
- Перед переворачиванием продуктов всегда сначала убирайте Термошуп.

## **7.9 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** Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.

- i** Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

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

## 8. УХОД И ЧИСТКА



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

### 8.1 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.

### 8.2 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 очистить 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.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

## 9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 9.1 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. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кнопки расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
	Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.
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 под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
После включения функции Помощь в Приготовлении варочная панель начинает разогрев, выключается, а затем включается снова.	Это мера безопасности, которая требуется для подтверждения того, что Термощуп находится в посуде, для использования которой была включена функция Помощь в Приготовлении.	Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
На дисплее отобразится уведомление о том, что Термощуп не обнаружен.	Термощуп расположен неправильно. Имеется препятствие, блокирующее сигнал (например, столовая принадлежность, ручка сковороды или другая посуда).	Расположите Термощуп надлежащим образом. См. «Указания и рекомендации». Удалите металлические или другие предметы, которые могут блокировать сигнал.
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. Варочная панель была перемещена в другое место.	Откалибруйте Термощуп еще раз. См. главу «Калибровка». Также может потребоваться проверка правильности кода калибровки. См. раздел «Сопряжение».
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
На дисплее не отображается температура. На дисплее отображается предупреждающий значок.	Термощуп не установил соединение с варочной панелью, поскольку уровень сигнала слишком слабый.	Переместите Термощуп ближе к антенне варочной панели и установите его рядом с центром варочной панели. См. «Указания и рекомендации».
	Термощуп или антенна варочной панели закрыты посторонним предметом, например, металлическим столовым прибором.	Удалите объект, закрывающий антенну. Убедитесь, что посуда расположена в центре конфорки. См. «Указания и рекомендации».
	Соединение между Термощуп и антенной было потеряно.	Убедитесь в отсутствии препятствий, которые могли бы блокировать сигнал. Подберите подходящее положение, передвинув Термощуп по краю посуды. См. «Указания и рекомендации».
	Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению.	Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению. См. Главу «Технические данные».
Температура продукта отличается от ожидаемой.	Термощуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. «Указания и рекомендации».
Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями).	Часто помешивайте пищу.
Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается.	Используется слишком маленькая кастрюля.	Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные».
Не удается включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.
Функция Помощь в Приготовлении или Сувид прекращает работу.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob <sup>2</sup> Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob <sup>2</sup> Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Н1.	Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Н1–Н6 системы Hob <sup>2</sup> Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «О - X - А».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».

## 9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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.

# 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 10.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS6648  
 Тип 62 B4A 01 CA  
 Индукция 7.35 кВт  
 Серийный №.....  
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 891 00  
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц  
 Изготовлено в: Германия  
 7.35 кВт



## 10.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

## 10.3 Спецификация конфорок

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

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

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

## 10.4 Технические данные Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Рабочая частота	433,05 - 434,73 МГц
Максимальная опорная мощность	5 дБм
Диапазон температуры	0°C - 120°C
Цикл измерения	3 секунды

# 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 11.1 Информация о продукте\*

Модель

EIS6648

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)	Передняя левая	21,0 см
	Задняя левая	21,0 см
	Передняя правая	14,5 см
	Задняя правая	18,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Передняя левая	189,1 Вт·ч/кг
	Задняя левая	189,1 Вт·ч/кг
	Передняя правая	180,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	178,3 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob)	184,2 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 электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик


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


## 11.2 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.

## 12. 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.





CE



867372110-B-442022

Electrolux Appliances AB,  
St. Goransgatan 143,  
105 45 Stockholm, Sweden

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