



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHH6540FOK

.....  
**EN** HOB

**RU** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

.....  
USER MANUAL

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

18



# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION . . . . .	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	4
3. PRODUCT DESCRIPTION . . . . .	6
4. DAILY USE . . . . .	7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . .	10
6. CARE AND CLEANING . . . . .	12
7. TROUBLESHOOTING . . . . .	13
8. INSTALLATION . . . . .	14
9. TECHNICAL INFORMATION . . . . .	16

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety



### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## 1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the up-

per drawer, is sufficient for air circulation.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## 2.2 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



### **WARNING!**

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.3 Care and Cleaning



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive

cleaning pads, solvents or metal objects.

### 2.4 Disposal

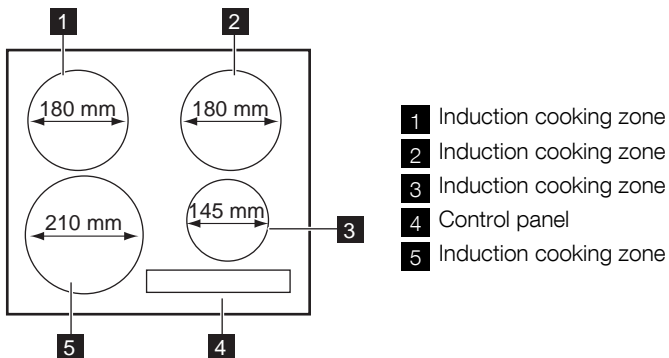


**WARNING!**  
Risk of injury or suffocation.

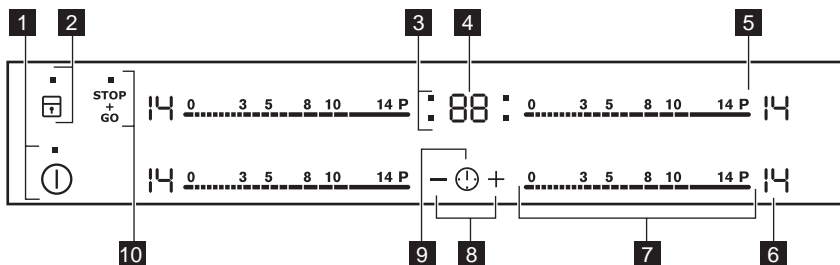
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview





### 3.2 Control panel layout

















**Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.**

Sensor field	Function
1	To activate and deactivate the appliance.
2	To lock / unlock the control panel.
3 Timer indicators of cooking zones.	To show for which of the cooking zones you set the time.
4 The timer display	To show the time in minutes.

Sensor field	Function
<b>5</b> P	To activate the Power function.
<b>6</b> A heat setting display	To show the heat setting.
<b>7</b> A control bar	To set the heat setting.
<b>8</b> + / -	To increase or decrease the time.
<b>9</b> 	To set the cooking zone.
<b>10</b> 	To activate and deactivate the STOP+GO function.

### 3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	The  function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device operates.
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
	The Automatic Switch Off function operates.

### 3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)




#### WARNING!

 \  \  The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.


## 4. DAILY USE

### 4.1 Activation and deactivation

Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

### 4.2 Automatic Switch Off

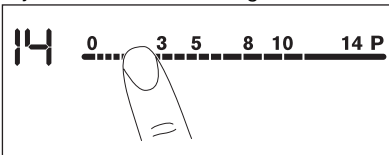
**The function deactivates the appliance automatically if:**

- All cooking zones are deactivated (  ).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.

- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol **F** comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time **□** comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - **□** , **1** - **3** — 6 hours
  - **4** - **7** — 5 hours
  - **8** - **9** — 4 hours
  - **10** - **14** — 1.5 hours

### 4.3 The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Move your finger along the control bar to change the setting. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



### 4.4 Automatic Heat Up

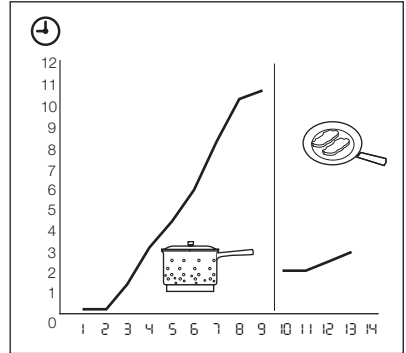
You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch **P** (**P** comes on in the display).

2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds **P** comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

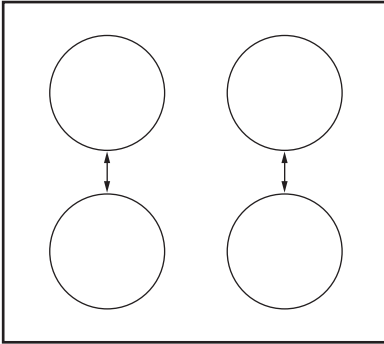


### 4.5 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time ( see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch **P** , **P** comes on. To deactivate, change the heat setting.

### 4.6 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



## 4.7 Timer

### Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

#### Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch of the timer to set the time ( **00 - 99** minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch or .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch and at the same time.

---

When the countdown comes to an end, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

---

- **To stop the sound:** touch

### CountUp Timer ( The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch of the timer comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch or to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch or of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

- **To stop the sound:** touch

## 4.8 STOP+GO


The  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ( ).

When  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  operates, you cannot change the heat setting.



The  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  function does not stop the timer function.


- **To activate** this function touch  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . The symbol comes on.
- **To deactivate** this function touch  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . The heat setting that you set before comes on.

## 4.9 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.





To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.





## 4.10 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.



### To activate The Child Safety Device



- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.**
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

### To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

### To override The Child Safety Device for only one cooking time






- Activate the appliance with . The symbol  comes on.


- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.

## 4.11 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

### Deactivation of the sounds






Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off. When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch 
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

### Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

## 5. HELPFUL HINTS AND TIPS



### INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

### 5.1 Cookware for induction cooking zones



Use the induction cooking zones with correct cookware.


### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

### Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.

- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 **The bottom of the cookware** must be as thick and flat as possible.

**Cookware dimensions:** induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.


## 5.2 The noises during operation

### If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.**

## 5.3 Energy saving


 How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

 The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical Information chapter.


## 5.4 Öko Timer (Eco Timer)


 To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 5.5 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.

When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

 The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
 1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 8 %
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 8 %

He at set tin g	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	8 – 13 %
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some table-spoons of liquid	13 – 18 %
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	18 – 25 %
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	18 – 25 %
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25 – 45 %
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
<b>P</b>	Boil large quantities of water. Power function is activated.			

The Power function is best to heat up large quantities of water.

## 6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.



### To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
  3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

## 7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound control").
 comes on	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".

Problem	Possible cause	Remedy
F comes on	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	Incorrect cookware.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move cookware to a smaller cooking zone.
E and number comes on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the service centre.
E4 comes on	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 8. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.



Before the installation

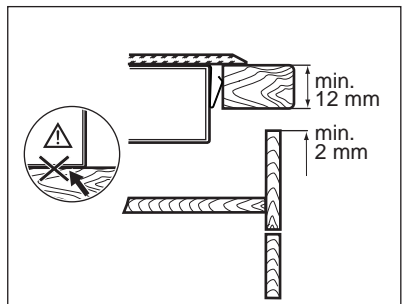
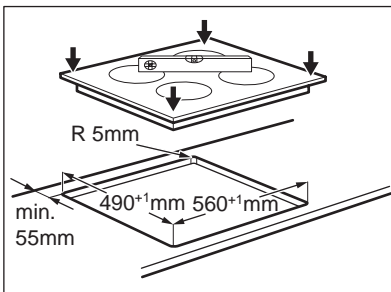
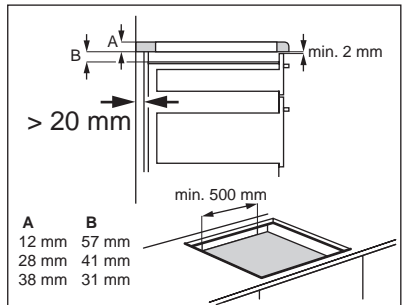
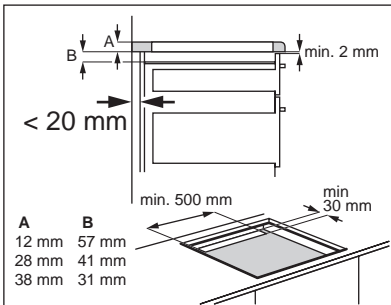
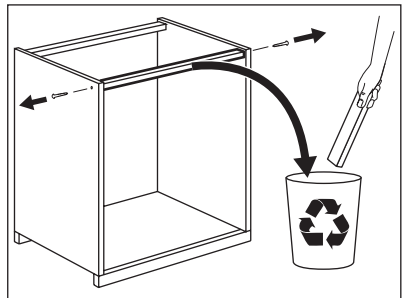
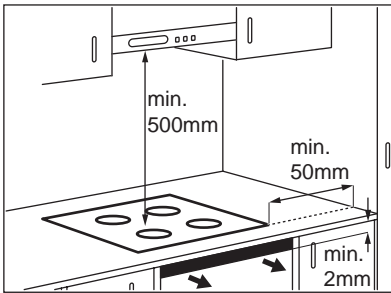
Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

### 8.1 Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct

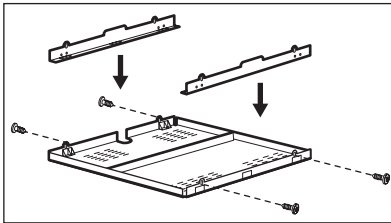
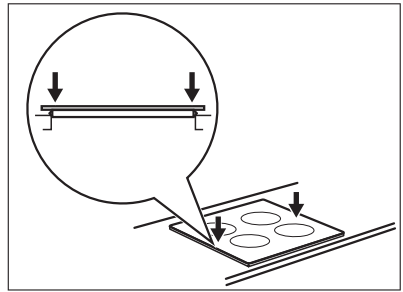
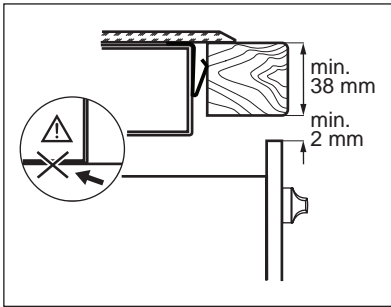
### 8.3 Assembly



built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 8.2 Connection cable

- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C or higher). Speak to your local Service Centre.



If you use a protection box (an additional accessory<sup>1)</sup>), the front airflow space of 2 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

<sup>1)</sup> The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

## 9. TECHNICAL INFORMATION

Modell EHH6540FOK  
 Typ 58 GAD D5 AU  
 Induction 7.4 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 104 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.4 kW



### Cooking zones power


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Right front — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left rear — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145


<b>Cooking zone</b>	<b>Nominal Power (Max heat setting) [W]</b>	<b>Power Function activated [W]</b>	<b>Power function maximum duration [min]</b>	<b>Minimum cookware diameter [mm]</b>
Left front — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the da-

ta in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

## 10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	19
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	20
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .	23
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	24
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	27
6. УХОД И ОЧИСТКА . . . . .	29
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ . . . . .	30
8. УСТАНОВКА . . . . .	32
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ . . . . .	34

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите 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 травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- 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.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения,

вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

## Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения 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.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- 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.
- 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.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие пред-

охранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пу-скатели.

## 2.2 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



### **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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся мате-

риалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- 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.

## 2.3 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- 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, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## 2.4 Утилизация



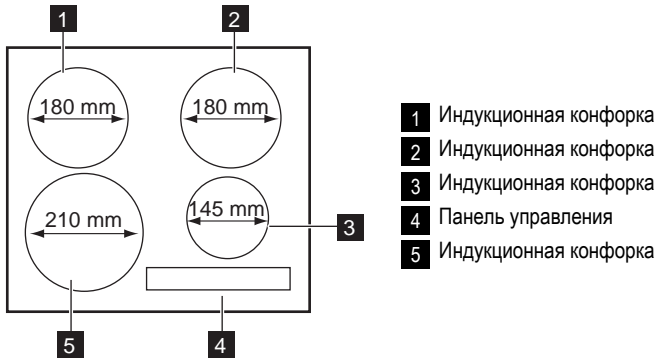
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

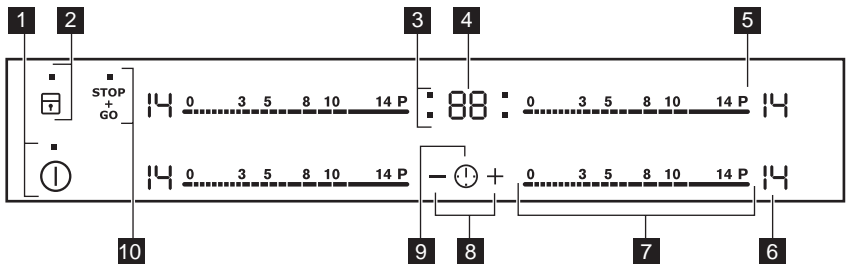
- Для получения информации о том, как надлежащим образом утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

### 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

#### 3.1 Общий обзор




#### 3.2 Функциональные элементы панели управления







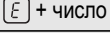






Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Функция
1	Включение и выключение прибора.
2	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 Индикаторы конфорки для таймера.	Отображение конфорки, для которых установлен таймер.
4 Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5 P	Включение функции «Бустер».
6 Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
7 Линейка управления	Установка мощности нагрева.
8 + / -	Увеличение или уменьшение времени.
9	Выбор конфорки.

Сенсорное поле	Функция
	Включение и выключение функции STOP +GO.

### 3.3 Индикаторы ступеней нагрева


Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Включена функция  .
	Включена функция автоматического нагрева.
	Включена функция «Бустер».
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Включена функция автоматического отключения.

### 3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла).

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




#### ВНИМАНИЕ!

 Опасность ожога из-за остаточного тепла!


## 4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 4.1 Включение и выключение.



Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить прибор.

### 4.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает прибор, если:**

- Выключены все конфорки (.
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое

время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

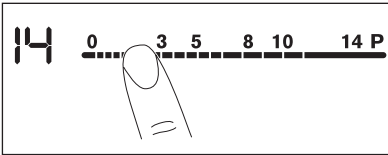
- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора дайте конфорке остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок  и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок  и прибор выключается. См. ниже.

- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:

- - — 6 часов
- - — 5 часов
- - — 4 часа
- - — 1,5 часа

### 4.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. Для изменения настройки проведите пальцем по линейке управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.

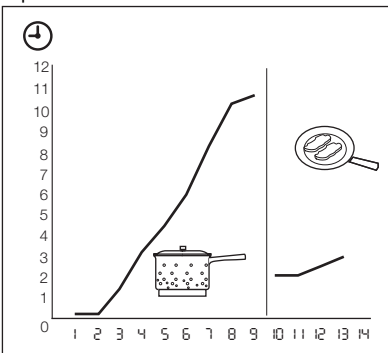


### 4.4 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня. Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на . На дисплее отобразится .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится .

Для отключения функции измените ступень нагрева.

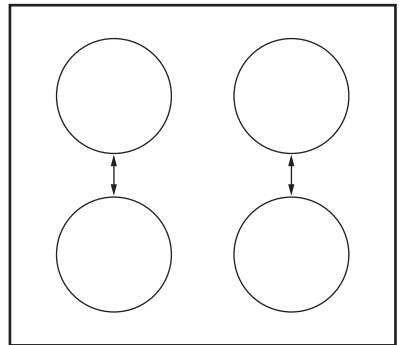


### 4.5 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно - на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на . При этом загорится . Для отключения функции измените ступень нагрева.

### 4.6 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция «Бустер» увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



### 4.7 Таймер

#### Таймер обратного счета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

**Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.**

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** нажмите на несколько раз, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.

- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера  $\oplus$ , чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начнет медленно мигать, запустится обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью  $\odot$ . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Изменение параметров таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью  $\odot$ . Нажмите на  $\oplus$  или на  $\ominus$ .
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью  $\odot$ . Нажмите на  $\ominus$ . Начнется обратный отсчет оставшегося до 00 времени. Индикатор конфорки погаснет. Для того, чтобы выключить функцию, также можно одновременно нажать на  $\oplus$  и  $\ominus$ .

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Конфорка выключается.

- **Отключение звука:** нажмите на  $\odot$

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

Таймер отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer предназначен для контроля за продолжительностью времени работы конфорки.

- **Выбор конфорки (при использовании более одной конфорки):** нажмите на  $\odot$  несколько раз, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
- **Включение отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer:** нажмите на значок таймера  $\ominus$ . Загорится  $\text{CUP}$ . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  $\text{CUP}$  и отсчитанного времени (в минутах).
- **Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью  $\odot$ . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Отключение CountUp Timer:** выберите конфорку при помощи  $\odot$  и нажмите на  $\oplus$

или  $\ominus$ , чтобы выключить таймер. Индикатор конфорки погаснет.

## Таймер

Таймер можно использовать для отсчета времени, когда конфорки не используются. Нажмите на  $\odot$ . Нажмите на  $\oplus$  или  $\ominus$  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

- **Отключение звука:** нажмите на  $\odot$

## 4.8 STOP+GO

Функция  $\text{STOP GO}$  переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева ( $\text{U}$ ). При работе функции  $\text{STOP GO}$  мощность нагрева изменить нельзя.

Функция  $\text{STOP GO}$  не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на  $\text{STOP GO}$ . Загорится символ  $\text{U}$ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на  $\text{STOP GO}$ . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

## 4.9 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как  $\odot$ . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на  $\text{L}$ .

Символ  $\text{L}$  загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на  $\text{L}$ . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.




При выключении прибора отключается и эта функция.

## 4.10 Функция защиты от детей





Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

### Включение функции защиты от детей





- Включите прибор при помощи  $\odot$ . **Не давайте никакого уровня мощности нагрева.**

- Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .

#### Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.** Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .






#### Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Загорится символ .
- Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью  функция защиты от детей включится снова.


### 4.11 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

#### Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.






Нажмите на  и удерживайте в течение трех секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ . Звук включен. Нажмите . Загорится символ . Звук отключен.

При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать 
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

#### Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Нажмите на  на три секунды. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ , потому что звук выключен. Нажмите на . Загорится символ . Звук включен.

## 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

### 5.1 Посуда для индукционных конфорок



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

#### Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).

- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если...

- ... небольшое количество воды 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.

**Размеры посуды:** в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды.

## 5.2 Шум во время работы

### Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.**

## 5.3 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.



Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

## 5.4 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.

## 5.5 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.

При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
<b>Р</b>	Кипячение большого количества воды. Работает система управления мощностью.			

Функция повышения мощности идеально подходит для нагрева большого количества воды.

## 6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и

пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.







- **Удаление загрязнений производителе только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, вод-

ные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

## 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Прибор выключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Отключение сигнализации»).
Горит индикатор  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Горит индикатор  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Горит индикатор  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Используется неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит индикатор  .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сооб-

щите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу сте-

клянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, пред-

оставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 8. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Перед установкой

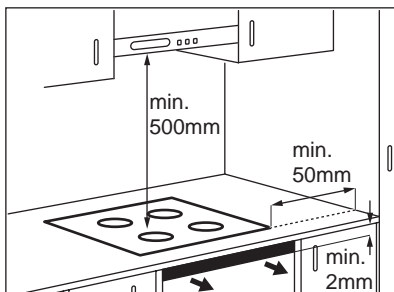
Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

### 8.1 Встраиваемые приборы

- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель,

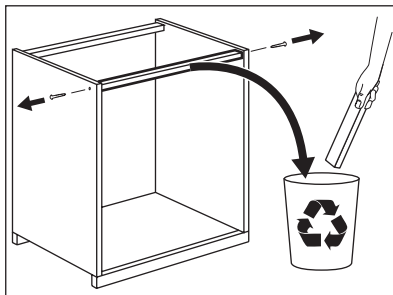
### 8.3 Сборка

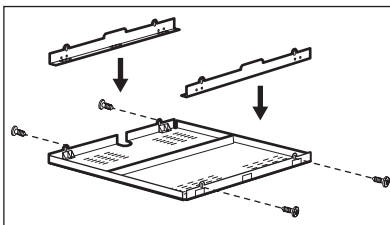
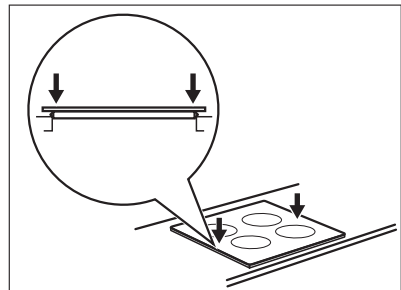
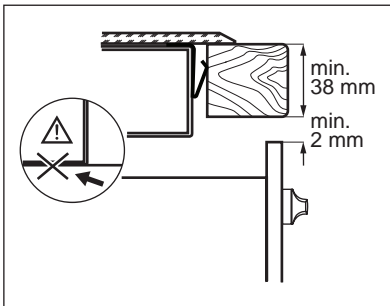
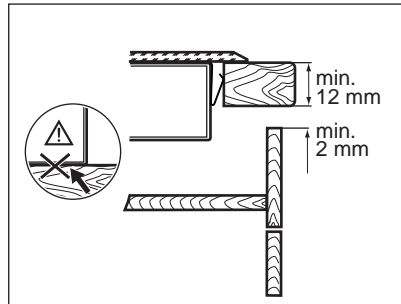
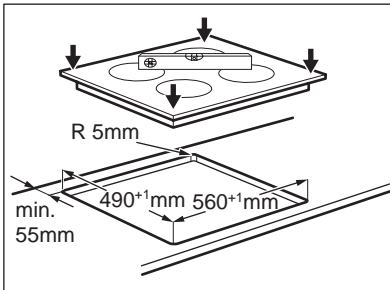
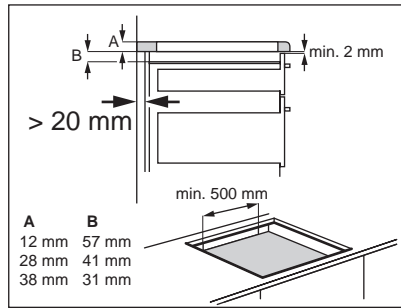
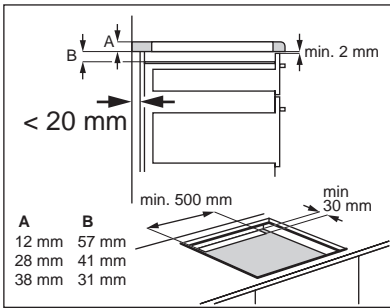


предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

### 8.2 Сетевая кабель

- В случае однофазного или двухфазного подключения следует использовать соответствующий кабель питания типа H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.








В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность<sup>1)</sup>), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.

В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

<sup>1)</sup> В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHN6540FOK	Prod.Nr. 949 596 104 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 кВт
ELECTROLUX	  


### Мощность конфорок


Конфорука	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая — 180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Передняя правая — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125
Задняя левая — 180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Передняя левая — 210 мм	2300 Вт	3700 Вт	10	180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных.

Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

## 10. 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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



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



892955964-A-442012