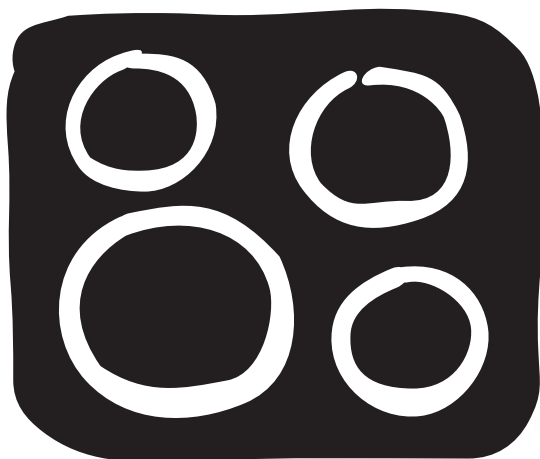


С т е к л о к е р а м и ч е с к а я   п о в е р х н о с т ь  
G l a s k e r a m i k h ä l l  
K e r a a m i n e n   k e i t t o t a s o

# Инструкция по монтажу и эксплуатации Installations- och bruksanvisning Asennus- ja käyttöohje



EHS6696X

## **Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,**

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

### **В тексте используются следующие символы:**



Указания по технике безопасности

**Предупреждение!** Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы




Информация по охране окружающей среды


# Содержание

<b>Инструкция по эксплуатации</b> .....	4
<b>Правила техники безопасности</b> .....	4
<b>Описание прибора</b> .....	5
Оборудование варочной поверхности .....	5
Функциональные элементы панели управления .....	5
Сенсорные поля Touch Control .....	6
Индикация .....	6
Индикация остаточного тепла .....	6
<b>Управление прибором</b> .....	7
Включение и отключение прибора .....	7
Установка ступени нагрева .....	7
Деактивизация функции распознавания кухонной посуды .....	7
Включение и отключение внешних зон нагрева вручную .....	8
Применение автоматике закипания .....	9
Применение защиты от доступа детей .....	10
Использование таймера .....	11
Защитное отключение .....	13
<b>Советы по проведению варки и жарки</b> .....	14
Кухонная посуда .....	14
Экономия электроэнергии .....	14
Примеры применения при варке .....	15
<b>Мытье и уход</b> .....	16
<b>Что делать, если ...</b> .....	17
<b>Утилизация</b> .....	18
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	19
<b>Сервисные центры</b> .....	20
<b>Сервисная поддержка</b> .....	21
<b>Монтаж</b> .....	66

# Инструкция по эксплуатации

## Правила техники безопасности

 Просим обязательно соблюдать эти правила, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении в приборе неисправностей.

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

### Правильная эксплуатация

- Настоящий прибор разрешается использовать только для варки и жарки пищевых продуктов в домашних условиях.
- Его нельзя использовать в качестве рабочего стола или места для хранения каких-либо предметов.
- Любые перекомпоновки и изменения конструкции прибора недопустимы.
- Нельзя помещать на прибор, а также хранить на нем или рядом с ним горючие жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или легкоплавкие предметы, такие как пленка, фольга, пластмасса, алюминий и т.п.

### Меры безопасности для детей

- Следите за тем, чтобы маленькие дети никогда не приближались к прибору.
- Дети старшего возраста должны пользоваться прибором только под руководством и присмотром взрослых.

### Общие меры безопасности

- Монтаж и подключение нового прибора имеют право выполнять только обученные и квалифицированные специалисты.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после установки последних во встроенные шкафы и столешницы, отвечающие необходимым техническим нормам и пригодные для такой эксплуатации.
- В случае обнаружения неполадок в работе прибора или повреждений стеклокерамики (проломов, разрывов или трещин) прибор необходимо выключить и отсоединить от электросети, чтобы

избежать возможного поражения электрическим током.

- Ремонт прибора имеют право производить только обученные и квалифицированные специалисты.

### Меры безопасности при пользовании прибором

- Удалите со стеклокерамической панели все наклейки и защитные пленки.
- При неосторожном обращении с прибором можно получить ожог.
- Шнуры питания не должны касаться горячих поверхностей электроприборов и горячей кухонной посуды.
- Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Не оставляйте без присмотра готовящиеся продукты (например, “картофель фри”).
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

### Меры безопасности при чистке прибора

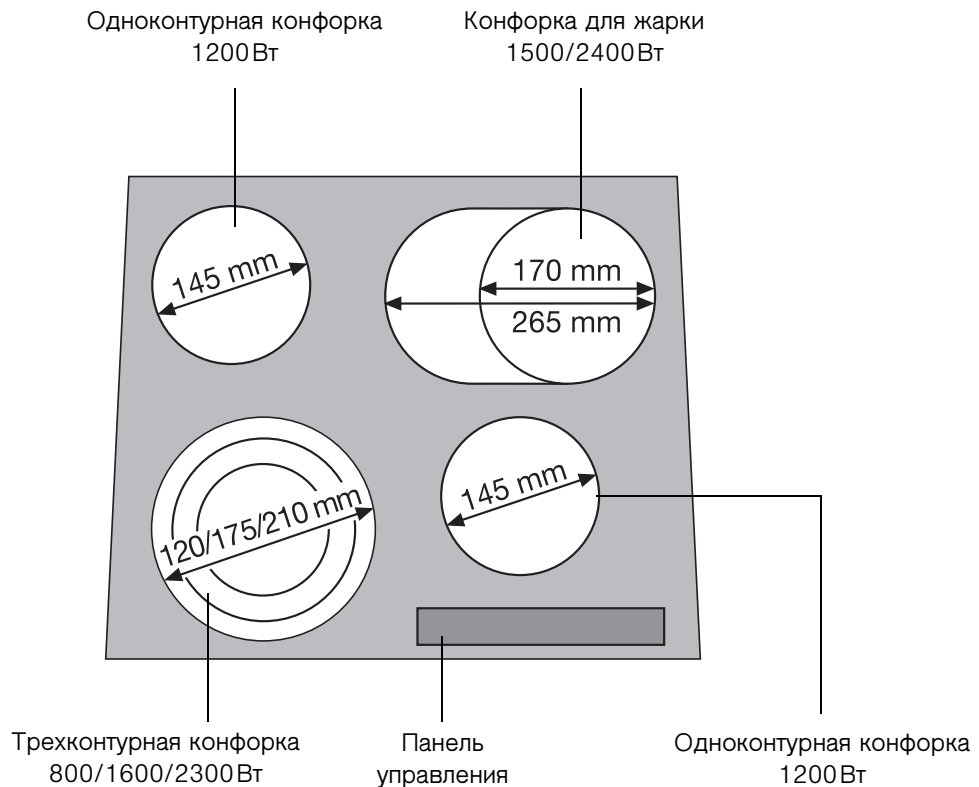
- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

### Как избежать повреждений прибора

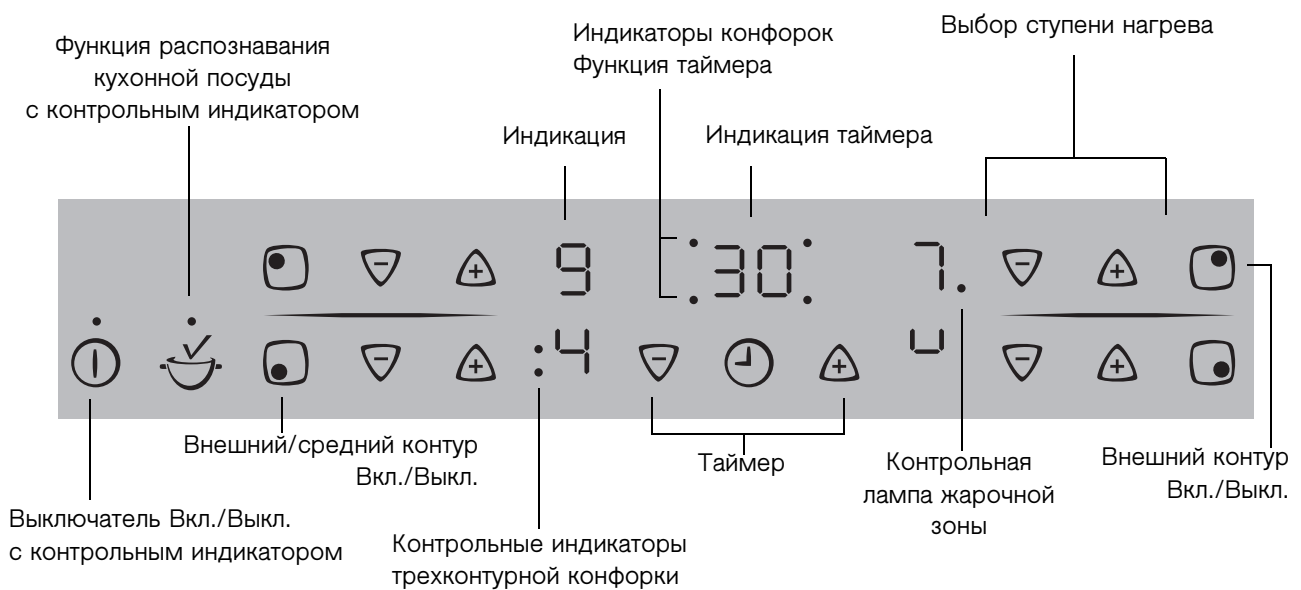
- Стеклокерамическая панель может быть повреждена упавшими на нее предметами.
- Ударами кухонной посуды можно повредить край стеклокерамической панели.
- Стеклокерамику можно повредить, передвигая чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Плавкие вещества и перелившаяся в результате выкипания пища могут на стеклокерамической панели пригореть. Поэтому их следует удалить как можно быстрее.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

# Описание прибора

## Оборудование варочной поверхности




## Функциональные элементы панели управления












## Сенсорные поля Touch Control









Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей Touch Control. Нужные функции активизируются прикосновениями к сенсорным полям и подтверждаются квитирующими звуковыми сигналами.

Прикасаться к сенсорным полям следует сверху, не накрывая при этом другие сенсорные поля.



 Если панель управления будет перекрыта каким-либо предметом, то сработает звуковой сигнал. Он будет работать до тех пор, пока предмет не будет удален.


Сенсорное поле		Функция
	Вкл./ Выкл.	Включение и отключение прибора
	Увеличение параметров	Повышение ступени нагрева
	Увеличение параметров	Понижение ступени нагрева
	Таймер	Выбор таймера
	Увеличение параметров	Увеличение времени работы таймера
	Уменьшение параметров	Уменьшение времени работы таймера
	Функция распознавания кухонной посуды	Отключение функции распознавания кухонной посуды
	Переключение трехконтурной конфорки	Включение и отключение внешних зон нагрева
	Жарочная зона	Включение и выключение внешнего нагревательного контура

## Индикация

Индикация	Значение	
	Конфорка выключена	
	Степень поддержания тепла	Установлена степень поддержания тепла
	Степени нагрева	Степень нагрева установлена
	Автоматика закипания	Активизирована автоматика закипания.
	Неполадка	Прибор выполнил ошибочную операцию
	Распознавание кухонной посуды	Кухонная посуда непригодна к использованию
	Остаточное тепло	Конфорка еще не остыла
	Защита от доступа детей	Система блокирования/защита от доступа детей включена
	Защитное отключение	Активизировано защитное отключение

## Индикация остаточного тепла

 **Предупреждение!** Остаточное тепло прибора способно причинить ожог. На остывание конфорок после их отключения требуется некоторое время. Следите за индикацией остаточного тепла .

 Остаточное тепло можно использовать для разогрева и поддержания приготовленной пищи в горячем состоянии.





# Управление прибором






## Включение и отключение прибора

	Панель управления	Индикация	Контрольный индикатор
Включение	① Прикоснитесь на 2 секунды	0 / H	светится
Отключение	① Прикоснитесь на 1 секунду	H / отсутствует	гаснет

**i** После включения в течение примерно 10 секунд необходимо установить степень нагрева конфорки или какую-либо функцию прибора. В противном случае прибор автоматически отключится.

## Установка степени нагрева


	Панель управления	Индикация
Повышение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	0 до 9
Понижение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	9 до 0
Отключение	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям  и 	0

**i** Степень поддержания температуры  располагается между  и . Степень поддержания температуры регулируется при помощи  или . Она служит для поддержания температуры блюд.

## Деактивизация функции распознавания кухонной посуды

С помощью сенсоров, расположенных под варочной поверхностью, прибор распознает материал и размеры дна кухонной посуды. При подходящем размере дна автоматически подключаются внешние контуры нагрева многоконтурных конфорок и жарочные конфорки.


**i** После включения прибора функция распознавания кухонной посуды всегда активна.


Функция распознавания кухонной посуды	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Отключение	 Прикоснитесь на 1 секунду	гаснет





**i** В результате этой операции функция распознавания кухонной посуды деактивируется до следующего отключения прибора.



## Включение и отключение внешних зон нагрева вручную

Включая или отключая внешние контуры нагрева, можно также и вручную корректировать площадь нагрева конфорок в зависимости от размеров кухонной посуды.

 Функция распознавания кухонной посуды должна быть отключена.

 Перед включением внешнего контура нагрева обязательно должен быть включен внутренний контур нагрева.



Трехконтурная конфорка	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Включение средней зоны нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	Горит один контрольный индикатор
Включение внешней зоны нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	Горят два контрольных индикатора
Отключение внешней зоны нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	Гаснет второй контрольный индикатор
Отключение средней зоны нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	Гаснет первый контрольный индикатор





Конфорка для жарки	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Включение внешнего контура нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	горит
Отключение внешнего контура нагрева	 Прикоснитесь на 1-2 секунды	гаснет









## Применение автоматики закипания

Все четыре зоны нагрева оснащены автоматикой закипания.









В случае установки ступени нагрева с помощью сенсорного поля , начиная с параметра , конфорка на определенное время включается на полную мощность, а затем автоматически возвращается на установленную ступень нагрева.

	Панель управления	возможные ступени нагрева	Индикация
Включение (только начиная со значения  )	Прикоснитесь сенсорному полю 	к от  до 	 (через 5 секунд)
Отключение	Прикоснитесь сенсорному полю 	к от  до  / 	от  до 
не задействовать	Прикоснитесь сенсорному полю 	к от  до 	от  до 

 Если во время действия импульса закипания  пользователь выберет более высокую ступень нагрева, например перейдет со ступени  на , то в этом случае время доведения до кипения будет скорректировано.

 Если в конфорке еще имеется остаточное тепло (индикация ), импульс закипания не включится.

Продолжительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной ступени нагрева.

Ступень нагрева	Продолжительность импульса для закипания [мин.:сек.]
	0:30
	1:00
	1:40
	4:50
	6:30
	10:10
	2:00
	3:30
	4:30
	—

## Применение защиты от доступа детей

Система защиты от доступа детей препятствует несанкционированной эксплуатации прибора.

### Включение защиты от доступа детей

Шаг	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор (степень нагрева не устанавливайте)	
2.	На 3 секунды прикоснитесь к зоне  панели управления	Погаснет контрольный индикатор, 2 раза сработает звуковой сигнал
3.	Коснитесь зоны  любой конфорки	

Прибор отключится. Защита от доступа детей включена.

### Принудительная отмена защиты от доступа детей

С помощью указанной ниже процедуры можно отключить защиту от доступа детей на время отдельного приготовления пищи; после этого она снова активизируется.

Шаг	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	Одновременно прикоснитесь к зонам  и  любой конфорки	/ Звуковой сигнал

До следующего отключения прибором можно пользоваться в обычном порядке.



После принудительной отмены защиты от доступа детей в течение примерно 10 секунд необходимо установить прибор на какую-либо степень нагрева или функцию, иначе он автоматически отключится.


### Отключение защиты от доступа детей


Шаг	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	На 3 секунды прикоснитесь к зоне  панели управления	звуковой сигнал
3.	Коснитесь зоны  любой конфорки	

Прибор отключится. Защита от доступа детей выключена.

## Использование таймера


Функция	Условие	Результат по истечении установленного времени
<b>Автоматика отключения</b>	установлена какая-либо ступень нагрева	слышен звуковой сигнал на табло мигает  конфорка отключается
<b>Экспресс-хронометр</b>	конфорки не включены	слышен звуковой сигнал на табло мигает 


 При отключении конфорки одновременно отключается и установленная функция таймера.

 Если дополнительно к установке времени кратковременного таймера для данной конфорки устанавливается и ступень нагрева, то по истечении заданного времени эта конфорка отключается.




## Выбор конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю  одинраз	Мигает контрольный индикатор первой конфорки. 
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю  1раз	Мигает контрольный индикатор второй конфорки 
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю  одинраз	Мигает контрольный индикатор третьей конфорки 
4.	Прикоснитесь к сенсорному полю  одинраз	Мигает контрольный индикатор четвертой конфорки 

 После замедления миганий контрольного индикатора можно установить или изменить ступень нагрева конфорки.



 Если установлены и другие функции таймера, то спустя несколько секунд появляется индикация самого короткого времени всех функций таймера и начинает мигать соответствующий контрольный индикатор.

## Установка времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	С помощью сенсорного поля  выберите нужную конфорку	Индикатор выбранной конфорки мигает
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю  или 	Время в диапазоне от <b>00</b> до <b>99</b> минут




Через несколько секунд частота мигания контрольного индикатора уменьшается.  
Время установлено.  
Выполняется обратный отсчет времени.

## Отключение функции таймера

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	С помощью сенсорного поля  выберите нужную конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает чаще На табло отображается остающееся время
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю 	На табло отображается обратный отсчет остающегося времени до <b>00</b> .


Контрольный индикатор гаснет.  
Функция таймера выбранной конфорки отключена.

## Изменение времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	С помощью сенсорного поля  выберите нужную конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает чаще На табло отображается остающееся время
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю  или 	Время в диапазоне от <b>01</b> до <b>99</b> минут


Через несколько секунд частота мигания контрольного индикатора уменьшается.  
Время установлено.  
Выполняется обратный отсчет времени.

## Индикация остающегося времени работы конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	 Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени

Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее.

## Отключение звукового сигнала

Шаг	Панель управления	Звуковой сигнал
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю 	Звуковое квитирование.

Звуковой сигнал прекращается.

# Защитное отключение

## Варочная зона

- Если в течение примерно 10 секунд после включения варочной зоны не будет установлена степень нагрева для какой-либо конфорки, варочная зона автоматически отключится.
- Если одно или несколько сенсорных полей останутся покрытыми дольше 10 секунд (например, поставленной на них кастрюлей), то раздастся звуковой сигнал и варочная зона автоматически отключится.
- В случае отключения всех конфорок примерно через 10 секунд варочная зона автоматически отключится.

## Панель управления

- В случае перекрытия одного или нескольких сенсорных полей продолжительностью дольше 10 секунд, раздается звуковой сигнал. Звуковой сигнал автоматически отключается после прекращения перекрытия сенсорных полей.

## Конфорки

- Если хотя бы одна из конфорок через определенное время не будет выключена или не будет изменена степень нагрева, то соответствующая конфорка автоматически отключится.

Степень нагрева	Отключение через
ч. 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

# Советы по проведению варки и жарки

## **i** Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.


## Кухонная посуда


- Подходящую посуду для приготовления пищи определяйте по днищу. Днище должно быть толстым и предельно ровным.
- Посуда, покрытая стальной эмалью, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может оставить на стеклокерамической панели трудноудаляемые или совершенно неудаляемые следы, меняющие первоначальный цвет панели.


## **i** Кухонная посуда, определяемая как непригодная устройством распознавания кухонной посуды и многоконтурных зон нагрева


- Стекланная, глиняная и керамическая посуда
  - Варочная посуда с неровным дном
  - Варочная посуда с диаметром дна менее 12 см.
- Если Вы все-таки хотите пользоваться указанной выше посудой, отключите функцию автоматического распознавания кухонной посуды и многоконтурных зон нагрева.

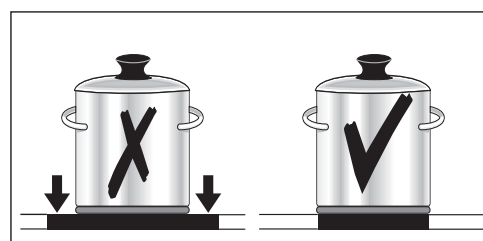
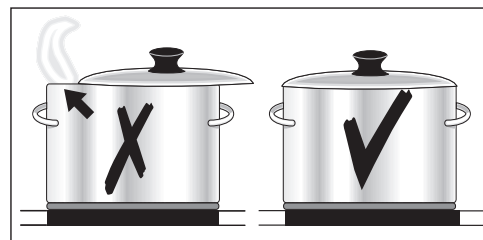
## Экономия электроэнергии

 Устанавливайте кухонную посуду на конфорку только перед включением последней.

 По возможности, всегда накрывайте кастрюли крышкой.

 Чтобы воспользоваться остаточным теплом, выключайте конфорки до окончания приготовления блюда.

 Размеры дна кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.



## Примеры применения при варке

Данные ниже следующей таблицы являются ориентировочными.

Степень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/Рекомендации
0		Остаточное тепло, Положение “Выкл”		
1	<b>Поддержание тепла</b>	Поддержание тепла приготовленных горячих блюд	по потребности	Накройте продукт
1-2	<b>Растапливание</b>	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	<b>Сгущение</b>	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	<b>Томление</b>	Томление риса и молочных блюд Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Долейте в рис воду, увеличив ее количество как минимум вдвое. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	<b>Запаривание Припускание</b>	Припускание овощей, рыбы Тушение мяса	20-45 мин.	К овощам добавляйте совсем немного воды (не более нескольких столовых ложек)
4-5	<b>Варка</b>	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости, например макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
		Варка значительных объемов пищи, густых супов и других супов	60-150 мин.	до 3 л жидкости плюс ингредиенты блюда
6-7	<b>Легкая жарка</b>	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное обжаривание	Время от времени переворачивайте
7-8	<b>Интенсивная жарка</b>	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сторону	Время от времени переворачивайте
9	<b>Кипячение Обжаривание Фритирование</b>	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		

# Мытье и уход



**Осторожно!** Остаточное тепло конфорок может причинить ожог.



**Внимание!** Острые и абразивные чистящие средства повреждают прибор. Мойте прибор водой с мягким моющим средством.



**Внимание!** Остатки чистящих средств повреждают прибор. Удаляйте их водой с моющим средством.

## Мытье прибора после каждого использования

1. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
2. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

## Удаление загрязнений

1. Установите скребок для чистки под углом к стеклокерамической поверхности.
2. Скользящими движениями лезвия скребка удалите загрязнения.
3. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
4. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

Вид загрязнения	удалять		
	немедленно	с остывшего прибора	с помощью
Сахар, пища с содержанием сахара	да	—	скребка для очистки загрязнений*
Пластмасса, алюминиевая фольга	да	—	
Следы извести и воды	—	да	средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали*
Брызги жира	—	да	
Пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности	—	да	

\* Скребки, средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали можно приобрести в специализированных магазинах.





Особо стойкие загрязнения удаляйте с помощью средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.





Царапины и темные пятна на стеклокерамике удалению не поддаются, однако они не влияют на нормальную работу прибора.



## Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Конфорки не включаются или не работают	После включения прибора прошло больше 10 секунд	Еще раз включите прибор.
	Включена защита от доступа детей 	Отключите защиту от доступа детей (см. раздел “Защита от доступа детей”)
	Одновременное прикосновение к нескольким сенсорным полям	Прикоснитесь только к одному сенсорному полю
	Сработало защитное отключение прибора	Удалите посторонние предметы, лежащие на панели управления. Еще раз включите прибор.
Звуковой сигнал срабатывает при выключенном приборе	Панель управления полностью или частично закрыта каким-либо предметом	Удалить предмет
Отсутствует индикация остаточного тепла.	Конфорка только что включена и не успела нагреться.	Если конфорка горячая, обратитесь в сервисный центр.
подключается контур нагрева слишком малого или слишком большого размера	Размер днища кухонной посуды составляет некую промежуточную величину от размеров двух контуров нагрева.	Воспользуйтесь подходящей посудой, отключите функцию распознавания кухонной посуды
	Сенсоры нечетко распознают материал днища кухонной посуды	Отключите функцию распознавания кухонной посуды
Не включается автоматика закипания	В конфорке еще сохранилось остаточное тепло 	Дайте конфорке остыть.
	Установлена максимальная ступень нагрева 	Максимальная ступень нагрева обеспечивает ту же мощность конфорки, что и автоматика закипания.
	Ступень нагрева устанавливалась сенсорным полем 	1. Отключите конфорку. 1. Запрограммируйте работу конфорки сенсорным полем 
Раздается звуковой сигнал, прибор включается и через 5 секунд снова отключается; еще через 5 секунд раздается очередной звуковой сигнал.	Сенсорное поле “Ein/Aus” (Вкл./Выкл.) чем-то закрыто, например тряпкой.	Не кладите на панель управления никаких предметов.
Светится индикатор 	Сработала защита конфорки от перегрева	Отключите конфорку. Включите снова.
Повляется индикация  с цифрой	Ошибка электронной системы	На несколько минут отсоедините прибор от электросети (извлеките предохранители домашней электропроводки). Если после включения прибора индикация  появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
На дисплее отображается  и минус	слишком сильное освещение панели управления, например, яркий солнечный свет	На короткое время заслонить панель управления, например, рукой. Раздается звуковой сигнал, прибор выключается. (Снова) включить прибор
Индикация  мигает	Неподходящая кухонная посуда	Воспользуйтесь подходящей посудой, отключите функцию распознавания кухонной посуды

**Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.**



**Предупреждение!** Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.

## Утилизация




### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



### Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

# Инструкция по монтажу

## Указания по технике безопасности

Соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы, действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор. (К таковым относятся требования техники безопасности, правила и порядок утилизации и т. д.).

Монтаж прибора имеет право производить только квалифицированный специалист.

Соблюдайте минимально допустимые отступы от других приборов и мебели.

**Под прибором должен быть установлен защитный поддон.**

Поверхности срезов в столешнице необходимо предохранять от влаги при помощи соответствующего уплотняющего материала.

Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.

Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей и под окнами. Раскрывшаяся дверь или распахнувшееся окно может опрокинуть находящуюся в зоне нагрева горячую посуду.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током.

- Разъем для подключения сетевого питания находится под напряжением.
- Обесточьте разъем для подключения сетевого питания.
- Руководствуйтесь монтажной схемой электросоединений.
- Соблюдайте правила безопасности при обращении с электроприборами.
- Правильная установка включаемых в сеть устройств должна надежно предохранять от соприкосновения с токопроводящими частями.
- Подключать прибор к сети должен квалифицированный специалист-электрик.



### ВНИМАНИЕ!

Неполадки, вызываемые электротоком.

Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.

- Клеммные соединения должны устанавливаться технически грамотно.
- Электрошнур не должен быть туго натянут.
- При одно- или двухфазном подключении следует использовать подходящий шнур питания типа H05BB-F Tmax. 90° (или выше).
- Если шнур питания этого прибора поврежден, его следует заменить на специальный шнур питания типа H05BB-F Tmax. 90° или выше. Его можно приобрести в сервисном центре.

При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам.

Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.

## Наклеивание уплотнения

- Очистите от загрязнений столешницу в монтажном проеме.
- Наклейте вдоль наружного края стеклокерамической панели по периметру нижней стороны варочной поверхности герметизирующую ленту с односторонним самоклеящимся слоем, входящую в комплект поставки. При этом ленту нельзя растягивать. Место разреза должно находиться посередине одной из сторон. Отмерьте нужную длину ленты (оставив припуск в несколько миллиметров), перережьте ее поперек и соедините встык оба ее конца.

# Сервисные центры

## **Сервисное обслуживание и запасные части**

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (095) 937 78 37.

# Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

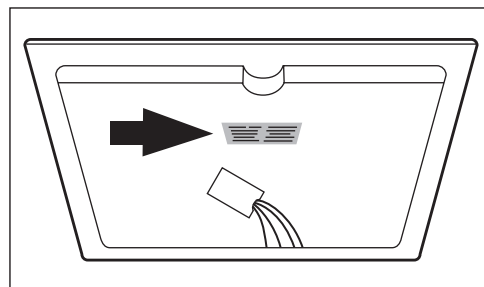
- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....



## Bästa kund,

läs noga igenom denna bruksanvisning och spara den för senare behov.

Lämna över denna bruksanvisning till en eventuell ny ägare av hällen.

### Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

**Varning!** Anvisningar för Din personliga säkerhet.

**Observera!** Anvisningar för att undvika skador på hällen.



Anvisningar och praktiska tips




Miljöinformation


# Innehåll

<b>Bruksanvisning</b> .....	24
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	24
<b>Beskrivning av produkten</b> .....	25
Kokhällens funktion. ....	25
Beskrivning av manöverpanel. ....	25
Touch-kontroller. ....	26
Displayer. ....	26
Restvärmevarnare. ....	26
<b>Hällens betjäning</b> .....	27
Slå på och av hällen. ....	27
Inställning av värmeläge. ....	27
Koppla bort kastrullavkänningen. ....	27
Manuell till- och frånkoppling av yttre värmezoon. ....	28
Användning av uppkokningsautomatik. ....	29
Användning av barnsäkring. ....	30
Användning av timer. ....	31
Säkerhetsavstängning. ....	33
<b>Tips för kokning och stekning</b> .....	34
Kokkärl. ....	34
Spara energi. ....	34
Exempel på användning vid tillagning. ....	35
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	36
Metalldekorband. ....	37
<b>Vad gör man när ...</b> .....	38
<b>Avfallshantering</b> .....	39
<b>Installationsanvisning</b> .....	40
<b>Garanti</b> .....	41
Sverige. ....	41
Finland. ....	41
<b>Konsumentkontakt</b> .....	42
Sverige. ....	42
Finland. ....	42
<b>Service och reservdelar</b> .....	43
<b>Montering</b> .....	66

# Bruksanvisning

## Säkerhetsanvisningar

 Var vänlig beakta dessa anvisningar, eftersom annars uppkomna skador inte täcks av garantin.

 Denna produkt är godkänd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

### Bestämmelser för användning

- Denna häll får endast användas i hushållet till normal kokning, och stekning, av maträtter.
- Hällen får inte användas som arbets- eller avställningsyta.
- Ombyggnad eller förändringar av hällen är inte tillåten.
- Ställ eller förvara inte brännbara vätskor, lättantändligt material eller föremål som kan smälta (till exempel folier, plast, aluminium) på spisen eller i dess närhet.

### Säkerhet för barn

- Håll i regel småbarn borta från hällen.
- Låt bara större barn arbeta vid hällen under uppsikt.

### Allmän säkerhet

- Montering och anslutning av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.
- Inbyggnadsapparater får efter montering endast användas i standardiserade, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor.
- Vid funktionsstörningar i hällen eller skador på glaskeramiken (sprickor resp repor) måste hällen slås av och skiljas från el-nätet, för att undvika en eventuell elektrisk stöt.
- Reparationer av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.

### Säkerhet under användning

- Avlägsna klistermärken och folier från glaskeramiken.
- Vid oaksamhet under arbete vid hällen finns risk för brännskador.

- Sladdar till elektriska apparater får inte komma i beröring med hällens yta respektive varma kokkärl.
- Överhettat fett och olja kan snabbt ta eld. Tillagning med fett eller olja (till exempel pommes frites) skall inte lämnas oövervakat.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

### Säkerhet vid rengöring

- Vid rengöring skall hällen vara fränkopplad och kall.
- Rengöring av hällen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåten.

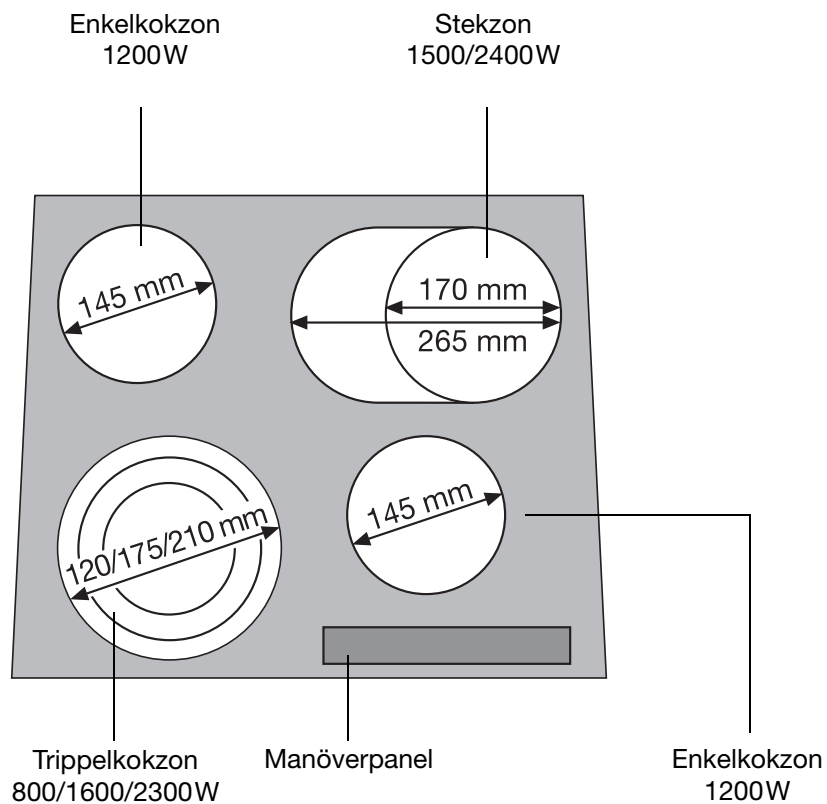
### Undvikande av skador på hällen

- Glaskeramiken kan skadas av nerfallande föremål.
- Stötar med kokkärl kan skada kanten på glaskeramiken.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottenar kan då de dras över glaskeramiken skada denna.
- Smältbara föremål och överkokning kan bränna fast på glaskeramiken och bör genast avlägsnas.
- Använd inte kokzonerna utan kokkärl eller med tomma kokkärl.

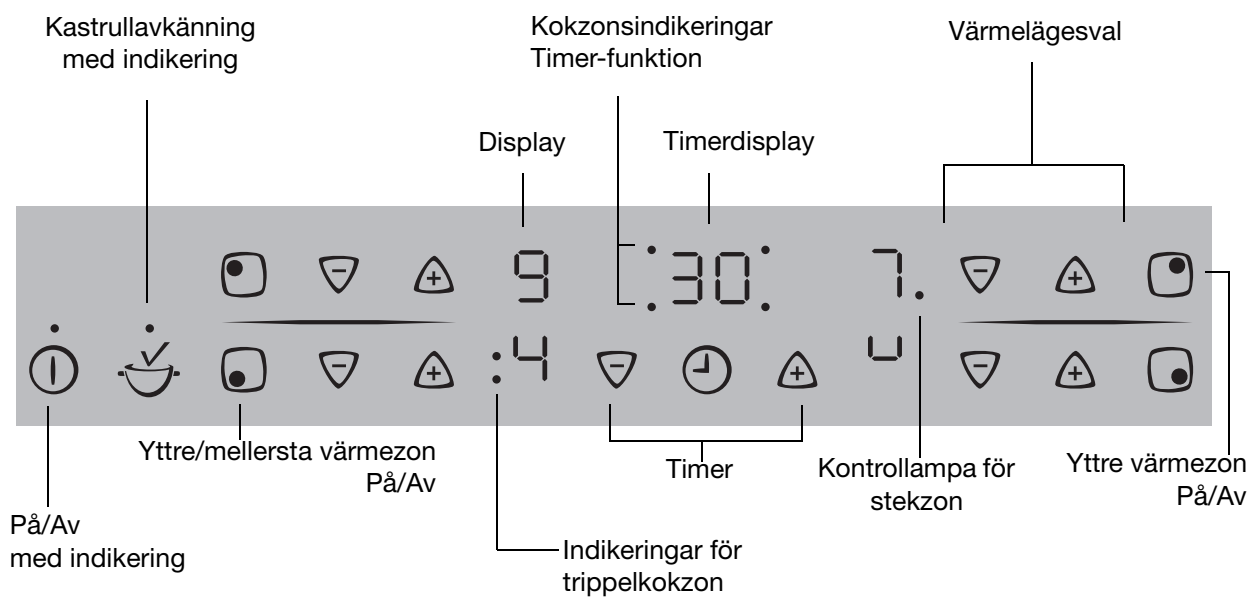


# Beskrivning av produkten

## Kokhällens funktion



## Beskrivning av manöverpanel



## Touch-kontroller

Hällen betjänas med touchkontroller. Funktioner styrs genom tryck på touchkontroller och bekräftas med indikeringar och ljudsignaler.

Touchkontrollerna trycks på uppifrån, utan att beröra flera samtidigt.



Om manöverpanelen är täckt av ett föremål hörs en signal tills föremålet är borttaget.

Touch-kontroll		Funktion
	På / Av	Slå på och av hällen
	Öka inställningar	Öka värmeläge
	Minska inställningar	Minska värmeläge
	Timer	Timerval
	Öka inställningar	Öka timertid
	Minska inställningar	Minska timertid
	Kastrullavkänning	Frånkoppling av kastrullavkänning
	Inkoppling av trippelkokzon	Slå på och av yttre värmezonen
	Stekzon	Till- och frånkoppling av yttre värmezonen

## Displayer

Display	Beskrivning
	Kokzon är avstängd
	Varmhållningsläge är inställt
	Värmelägen
	Uppkokningsautomatik
	Fel
	Kastrullavkänning
	Restvärme
	Barnsäkring
	Säkerhetsavstängning

## Restvärmevarnare








**Varning!** Risk för brännskador genom restvärme. Efter avstängning behöver kokzonerna någon tid för att kylas av. Beakta restvärmevarnare .




Restvärme kan användas för smältning och för varmhållning av maträtter.










# Hällens betjäning







## Slå på och av hällen

	Manöverpanel	Display	Kontrollampa
Slå på	Tryck på  i 2 sekunder	 / 	Lyser
Slå av	Tryck på  i 1 sekund	 / Ingen	Slocknar

 Om inte ett värmeläge eller en funktion ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, stängs hällen automatiskt av.


## Inställning av värmeläge


	Manöverpanel	Display
Öka	Tryck på 	 till 
Minska	Tryck på 	 till 
Slå av	Tryck på  och  samtidigt	


 Varmhållningsläget  ligger mellan  och . Varmhållningsläget kan ställas in med  eller . Det är avsett för varmhållning av maträtter.

## Koppla bort kastrullavkänningen

Glaskeramikhällen känner, med hjälp av sensorer under kokzonerna, av kokkärlets material och storleken på kokkärlets botten. Flerzons- och stekzonernas yttre värmezona kopplas automatiskt in då kokkärlets botten är tillräckligt stor.


 När hällen slås på är kastrullavkänningen alltid aktiv.


Kastrullavkänning	Touchkontroll	Kontrollampa
Koppla bort	 Tryck på i 1 sekund	Slocknar

 Kastrullavkänningen är bortkopplad tills hällen slås av.



# Manuell till- och frånkoppling av yttre värmezon

Genom att koppla till eller från den yttre värmezonen kan värmeytorna även manuellt anpassas till kokkärlens storlek.



 Kastrullavkänningen skall vara frånkopplad.

















 Före inkoppling av en yttre värmezon måste alltid den inre värmezonen vara inkopplad.





Trippelkokzon	Touchkontroll	Kontrollampa
Inkoppling av den mellersta kokzonen	<input type="checkbox"/> tryck på i 1-2 sekunder	En kontrollampa lyser
Inkoppling av yttre värmezon	<input type="checkbox"/> tryck på i 1-2 sekunder	Två kontrollampor lyser
Frånkoppling av yttre värmezon	<input type="checkbox"/> tryck på i 1-2 sekunder	Andra kontrollampan slocknar
Frånkoppling av mellersta värmezonen	<input type="checkbox"/> tryck på i 1-2 sekunder	Första kontrollampan slocknar



Stekzon	Touchkontroll	Kontrollampan
Inkoppling av yttre värmezon	Tryck på  1-2 sekunder	Lyser
Frånkoppling av yttre värmezon	Tryck på  1-2 sekunder	Slocknar

# Användning av uppkokningsautomatik











Alla kokzoner har en uppkokningsautomatik. Vid inställning av ett värmeläge med , utgående från  kopplas kokzonen på med full effekt under en viss tid, därefter kopplas den automatiskt tillbaka till det inställda värmeläget.

	Manöverpanel	Möjliga värmelägen	Display
Slå på (bara med) 	Tryck på 	 till 	 (efter 5 sekunder)
Slå av	Tryck på 	 till  / 	 till 
Ej använda	Tryck på 	 till 	 till 

 Om ett högre värmeläge väljs under uppkokningsfasen  till exempel från  till , anpassas uppkokningstiden.

 Om kokzonen fortfarande har restvärme (indikering ) , genomförs inte uppkokningsfasen.





Tiden för den automatiska uppkokningsfasen är beroende av det inställda värmeläget.

Värmeläge	Tid för uppkokningsfasen [min:sek]
	0:30
	1:00
	1:40
	4:50
	6:30
	10:10
	2:00
	3:30
	4:30
	---

# Användning av barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar en oönskad användning av hällen.





## Inkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen (ställ inte in något värmeläge)	
2.	Tryck på  i 3 sekunder	Kontrollampa slocknar, 2 signaler hörs
3.	Tryck på  för en valfri kokzon	

Hällen slås av. Barnsäkringen är inkopplad.

## Koppla från barnsäkringen tillfälligt

Barnsäkringen kan kopplas från för ett enstaka tillagningstillfälle, den är därefter åter aktiv.




Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen	
2.	Tryck samtidigt på  och  för en valfri kokzon	 / Ljudsignal

Till nästa gång hällen slås av kan den användas normalt.



När barnsäkringen har kopplats från måste ett värmeläge eller en funktion ställas in inom ca. 10 sekunder, annars stängs hällen automatiskt av.

## Frånkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen	
2.	Tryck på  i 3 sekunder	En signal hörs
3.	Tryck på  för en valfri kokzon	

Hällen slås av. Barnsäkringen är frånkopplad.




## Användning av timer

Funktion	Förutsättning	Resultat när tiden gått ut
<b>Avstängningsautomatik</b>	Med ett inställt värmeläge	Ljudsignal 00 blinkar Kokzon slås av
<b>Signalur</b>	Kokzoner är inte påslagna	Ljudsignal 00 blinkar

**i** Om en kokzon slås av stängs även den inställda timer-funktionen av.

**i** Ställs ett värmeläge in tillsammans med en timerinställning för en kokzon, slås kokzonen av när den inställda tiden gått ut.

## Val av kokzon

Steg	Manöverpanel	Display
1.	Tryck på ⊕ 1 gång	Indikeringen för den första kokzonen blinkar 
2.	Tryck på ⊕ 1 gång	Indikeringen för den andra kokzonen blinkar 
3.	Tryck på ⊕ 1 gång	Indikeringen för den tredje kokzonen blinkar 
4.	Tryck på ⊕ 1 gång	Indikeringen för den fjärde kokzonen blinkar 

**i** Blinkar indikeringen långsamt, kan värmeläget ställas in eller ändras.

**i** Har flera timer-funktioner ställts in, visas efter några sekunder den minsta kvarvarande tiden för timer-funktionerna och den därtill hörande indikeringen blinkar.

## Ställa in tid


Steg	Manöverpanel	Display
1.	⌚ Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar
2.	Tryck på  eller 	00 till 99 minuter

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.

Tiden är inställd.

Tiden räknas ner.


## Avstängning av timer-funktion

Steg	Manöverpanel	Display
1.	⌚ Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare. Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på 	Kvarvarande tid räknas ner till 00.

Indikeringen slocknar.

Timer-funktionen för den valda kokzonen är frånkopplad.

## Ändra tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	⌚ Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare. Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på  eller 	01 till 99 minuter

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.

Tiden är inställd.

Tiden räknas ner.

## Visa kvarvarande tid för en kokzon

Steg	Manöverpanel	Display
1.	⌚ Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare. Kvarvarande tid visas

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.

## Slå av ljudsignal

Steg	Manöverpanel	Ljudsignal
1.	Tryck på 	Akustisk kvittering.

Ljudsignal tystnar.



# Säkerhetsavstängning

## Kokhäll

- Om inte ett värmeläge för en kokzon ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, slås hällen automatiskt av.
- Om en eller flera touchkontroller trycks på längre än ca 10 sekunder, till exempel att ett kokkärl har ställts på touchkontrollen, ljuder en signal och hällen slås automatiskt av.
- Om alla kokzoner slås av, stängs hällen automatiskt av efter ca 10 sekunder.

## Manöverpanel

- Om en eller flera touchkontroller på manöverpanelen är täckta längre än 10 sekunder när hällen är frånslagen, hörs en signal. Signalen stängs automatiskt av när touchkontrollerna inte längre är täckta.

## Kokzoner

- Om en av kokzonerna inte stängs av efter en viss tid, eller om värmeläget inte ändras, slås denna kokzon automatiskt av.

Värmeläge	Frånkoppling efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timma

# Tips för kokning och stekning

## **i** Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

## Kokkärl

- Kokkärls botten avgör om det är ett bra kärl. Botten bör vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkärl av stålmalj eller med aluminium- eller kopparbotten kan lämna missfärgningar på glas- eller keramikytan, vilka är svåra att avlägsna eller de går inte alls att ta bort.

## **i** Olämpliga kärl för kastrull- och flerzonsavkänning

- Glas- eller keramikvagn
- Kärl med ojämn botten
- Kokkärl med mindre än 12 cm botten diameter.

Vill du ändå använda ovan nämnda kärl kan den automatiska kastrull- och flerzonsavkänningen slås från.

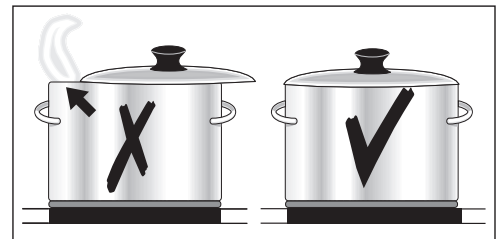
## Spara energi



Placera helst kokkärlet på kokzonen innan zonen slås på.



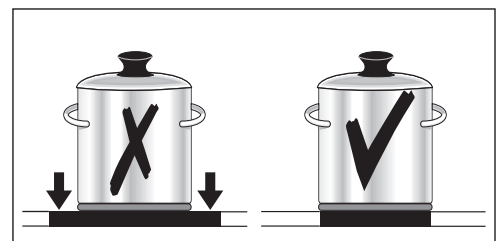
Sätt om möjligt lock på grytor.



Stäng av kokzoner innan tillagningstidens slut, för att utnyttja eftervärmen.



Kokkärlsbotten och kokzon bör vara lika stora.



## Exempel på användning vid tillagning

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

Värmeläge	Tillagningssätt	Lämpligt för	Tid	Råd/Tips
0		Eftervärme, Från-läge		
u	<b>Varmhållning</b>	Varmhållning av tillagade rätter	efter behov	Täck över
1-2	<b>Smältning</b>	Hollandaisesås, smältning av smör, choklad, gelantin	5-25 min	Rör om då och då
		Omelett, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	<b>Svällning</b>	Svällning av ris och mjölkkrätter. Uppvärmning av färdiglagade rätter	25-50 min	Tillsätt minst dubbla mängden vätska till ris, rör om då och då i mjölkkrätter
3-4	<b>Ångkokning</b>	Ångkokning av grönsaker, fisk stekning av kött i gryta	20-45 min	Tillsätt lite vätska (några matskedar) till grönsaker
4-5	<b>Kokning</b>	Ångkokning av potatis	20-60 min	Använd lite vätska, till exempel: max ¼ l vatten till 750 g potatis
		Kokning av större mängder, gryträtter och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska samt ingredienser
6-7	<b>Lätt stekning</b>	Schnitzel, cordon bleu, kotlett, köttbullar, korv, lever, redning, ägg, ugnspannkaka, fritering av munkar	tillaga fortlö-pande	Vänd då och då
7-8	<b>Hård stekning</b>	Raggmunk/råakor, biffar, pannkakor	5-15 min	Vänd då och då
9	<b>Kokning Stekning Fritering</b>	Kokning av större mängd vatten, kokning av pasta, bryning av kött (gulasch, grytstek), fritering av pommes frites		

# Rengöring och skötsel



**Försiktigt!** Risk för brännskador genom restvärme.



**Observera!** Skarpa och repande rengöringsmedel skadar hällen. Rengör med vatten och diskmedel.



**Observera!** Rester av rengöringsmedel skadar hällen. Avlägsna rester med vatten och diskmedel.

## Rengöring av hällen efter varje användning

1. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
2. Torrtorka hällen med en ren duk.

## Borttagning av föroreningar

1. Sätt en rengöringsskrapa snett mot glaskeramikytan.
2. Ta bort föroreningar genom att föra skrapan över ytan.
3. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
4. Torrtorka hällen med en ren duk.

Slag av förorening	ta bort		
	genast	med kall häll	med
Socket, sockerhaltiga rätter	ja	---	Rengöringsskrapa*
Plast, aluminiumfolie	ja	---	
Kalk- och vattenränder	---	ja	Glaskeramik- eller stålrengörare*
Fettstänk	---	ja	
metallskimrande färgningar	---	ja	

\*Rengöringsskrapa, glaskeramik- eller stålrengöringsmedel kan köpas i fackhandeln



Avlägsna hårt sittande föroreningar med glaskeramik- eller stålrengöringsmedel.



Rispor eller mörka fläckar i glaskeramik kan inte avlägsnas, de påverkar dock inte hällens funktion.

# Metalldekorband



**OBS!** Låt inte vinäger, citronlösning eller kalkbortagningsmedel komma i kontakt med kokhällens metalldekorband eftersom matta fläckar kan uppstå.

För inte in platta föremål (t ex knivar) under dekorrensorna vid rengöring eftersom remsorna då kan lossna.

1. Torka av metalldekorrensorna med en fuktig trasa med lite handdiskmedel.
2. Lös upp intorkad smuts med en fuktig trasa. Torka sedan av och torka slutligen torrt.

# Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokzonerna går inte att slå på eller de fungerar inte	Det har gått mer än 10 sekunder efter att hällen slogs på	Slå på hällen igen.
	Barnsäkringen är inkopplad 	Avaktivera barnsäkringen (se avsnitt "Barnsäkring").
	Flera touchkontroller har tryckts på samtidigt	Tryck bara på en touchkontroll
	Säkerhetsavstängningen har löst ut.	Tag bort eventuella föremål som ligger på manöverpanelen. Slå på hällen igen.
En signal hörs när hällen är avstängd	Manöverpanelen är helt eller delvis täckt av ett föremål	Tag bort föremålet
Restvärmevarnaren visar inget	Kokzonen har bara varit inkopplad en kort stund och är därför ännu inte tillräckligt varm	Kontakta kundtjänst om kokzonen är varm.
för liten eller för stor värmezon kopplas in	Storleken på kokkärlsbotten ligger mellan två värmezoner	Använd lämpligt kokkärl, slå från kastrullavkänningen
	Sensorerna känner inte av materialet i kokkärlsbotten	Koppla från kastrullavkänningen
Det går inte att slå på uppkokningsautomatiken	Kokzonen har fortfarande restvärme 	Låt kokzonen kallna
	Det högsta värmeläget är inställt 	Det högsta värmeläget har samma effekt som uppkokningsautomatiken
	Värmeläget ställdes in med touchkontrollen 	1. Slå av kokzonen 1. Ställ in kokzonen med touchkontrollen 
En signal hörs och hällen kopplas till, efter 5 sekunder kopplas den åter från och efter ytterligare 5 sekunder hörs en signal igen	Touchkontrollen för Till/Från var täckt, till exempel av en trasa	Lägg inga föremål på kontrollpanelen
 lyser	Kokzonens överhettningsskydd har löst ut	Slå av kokzonen. Slå på kokzonen igen
 och siffra visas	Fel i elektroniken	Skilj hällen från el-nätet några minuter (ta ur säkringen i säkringsskåpet). Kontakta kundtjänst om det efter inkoppling åter visas 
 och minus visas	För stark ljusstråle på manöverpanelen, till exempel starkt solljus	Skugga manöverpanelen, till exempel med handen. En signal hörs, hällen slås från. Slå till hällen (igen)
 blinkar	Olämpligt kokkärl	Använd lämpligt kokkärl, deaktivera kastrullavkänningen

**Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.**



**Varning!** Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

## Avfallshantering




### Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



### Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

# Installationsanvisning

## Säkerhetsanvisningar

Gällande lagar, förordningar, riktlinjer och normer för respektive land skall efterföljas (säkerhetsbestämmelser, bestämmelser för avfallshantering etc).

Installation får endast göras av fackpersonal.

Minsta avstånd till andra apparater och möbler skall iakttagas.

**Under hällen skall en skyddsbottn vara monterad.**

Snittytorna i bänkskivan skall skyddas mot fukt med ett lämpligt tätningsmaterial.

Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.

Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster. Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från kokzonen.



### **VARNING!**

Risk för skador genom elektrisk ström.

- Nätanslutningsplinten är spänningssatt.
- Gör nätanslutningsplinten spänningslös.
- Beakta kopplingsschema.
- Beakta säkerhetsbestämmelser för elektronik.
- Säkerställ isolering genom fackmässig installation.
- Låt elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker.



### **VARNING!**

Skador genom elektrisk ström.

Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Gör kontaktanslutningar på ett fackmässigt sätt.
- Dragavlasta kabeln.
- Vid 1 eller 2-fas anslutning måste alltid den passande nätanslutningskabeln, typ H05BB-F Tmax 90° (eller med högre värde) användas.
- Om denna apparats nätanslutningskabel är skadad, måste den ersättas med en speciell anslutningskabel (typ H05BB-F Tmax 90°, eller med högre värde). Denna kan erhållas vid kundtjänst.

I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.

Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.

## Klistra på tätning

- Rengör kanterna i urtaget på bänkskivan.
- Klistra fast det medlevererade, på ena sidan självhäftande tätningsbandet, på undersidan av kokhällen, längs yttre kanten av glaskeramiskivan. Töj inte bandet. Skarven skall vara i mitten på ena sidan. Kapa av (lägg till några mm), och tryck de båda ändarna ordentligt mot varandra.



# Garanti

## Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

## Finland

### Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

### EU-Länder

För apparaten tillämpas garantin enligt de bestämmelser som gäller i respektive land.

### Transportskador

Vid uppackning, kontrollera, att maskinen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

# Konsumentkontakt

## Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **[www.electrolux.se](http://www.electrolux.se)**

## Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm). eller via e-mail: [carelux@electrolux.fi](mailto:carelux@electrolux.fi).

# Service och reservdelar

## Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via [www.electrolux.se](http://www.electrolux.se) eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

**i** Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....  
Produktnummer .....  
Serienummer .....  
Inköpsdatum .....

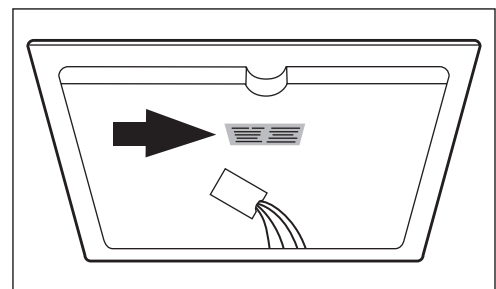
Hur och när uppträder felet ?

## Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, \* eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice". För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

\* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell: .....  
Produktnummer: .....  
Serienummer: .....  
Inköpsdatum: .....



## Arvoisa asiakas,

lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Luovuta ohje tarvittaessa eteenpäin myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Tekstissä käytetään seuraavia symboleja:



Turvaohjeet

**Varoitus!** Henkilöturvaohjeet.

**Huomio!** Laiteturvallisuutta koskevat ohjeet.



Käytännön ohjeet ja neuvot




Ympäristötietoja


# Sisällys

<b>Käyttöohje</b> .....	46
<b>Turvaohjeet</b> .....	46
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	47
Keittotason kuvaus .....	47
Käyttöpaneeli .....	47
Kosketusherkät sensoripainikkeet .....	48
Näytöt .....	48
Jälkilämmön merkkivalot .....	48
<b>Laitteen käyttö</b> .....	49
Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta .....	49
Kuumennustehon säätö .....	49
Keittoastian tunnistuksen poisto käytöstä .....	49
Ulolman lämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta .....	50
Automaattisen kuumennuksen käyttö .....	51
Lapsilukon käyttö .....	52
Ajastimen käyttö .....	53
Virran turvakatkaisu .....	55
<b>Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen</b> .....	56
Keittoastiat .....	56
Energiansäästö .....	56
Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa .....	57
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	58
Metalliset koristekehukset .....	59
<b>Mitä tehdä, jos ...</b> .....	60
<b>Jätehuolto</b> .....	61
<b>Asennusohjeet</b> .....	62
<b>Takuu</b> .....	63
<b>Valtuutetut huoltoliikkeet</b> .....	64
<b>Huolto ja varaosat</b> .....	65
<b>Laitteen asentaminen</b> .....	66

# Käyttöohje

## Turvaohjeet

 Noudata ohjeita huolellisesti. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat ohjeiden vastaisesta käytöstä.

 Laite on yhteensopiva seuraavien EY-direktiivien kanssa:

- 73/23/ETY, säädetty 19. helmikuuta 1973, pienjännittdirektiivi
- 89/336/ETY, säädetty 3. toukokuuta 1989: EMC-direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 92/31/ETY
- 93/68/ETY, säädetty 22. heinäkuuta 1993, CE-merkinnästä annettu direktiivi

## Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan kotitalouksien ruoanvalmistuksessa keittämiseen ja paistamiseen.
- Laitetta ei saa käyttää työ- tai aputasona.
- Laitteelle ei saa tehdä muutostöitä.
- Älä säilytä laitteen päällä tai sen läheisyydessä helposti syttyviä nesteitä tai muita materiaaleja tai sulavia esineitä (esim. kelmut, muovi, alumiini).

## Lasten turvallisuus

- Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen.
- Vanhemmat lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan valvonnan alaisena.

## Yleiset turvaohjeet

- Laitteen asennus ja liitäntä on jätettävä ainoastaan koulutetun ja valtuutetun ammattihenkilön tehtäväksi.
- Laite saadaan ottaa käyttöön vasta, kun se on asennettu määräystenmukaiseen, tarkoitukseen soveltuvaan paikkaan ja työtasoon.
- Jos laitteessa esiintyy häiriöitä tai keraamisessa pinnassa näkyy vaurioita (halkeamia, lovia tai murtumia), katkaise virta laitteesta ja kytke laite irti verkkovirrasta välttääksesi mahdollista sähköiskun vaaraa.
- Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi.

## Käyttöturvallisuus

- Poista tarrat ja kalvot keraamisen tason pinnalta.
- Valvo laitetta käytön aikana. Käyttö ilman valvontaa aiheuttaa tulipalovaaran.

- Kuuman laitteen pinnalla tai keittoastioissa ei saa olla sähkölaitteiden johtoja.
- Liian kuumat rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan. Valvo jatkuvasti laitetta, kun keität rasvaa tai öljyä (esimerkiksi ranskanperunoita).
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta aina käytön jälkeen.

## Turvallisuus puhdistamisessa

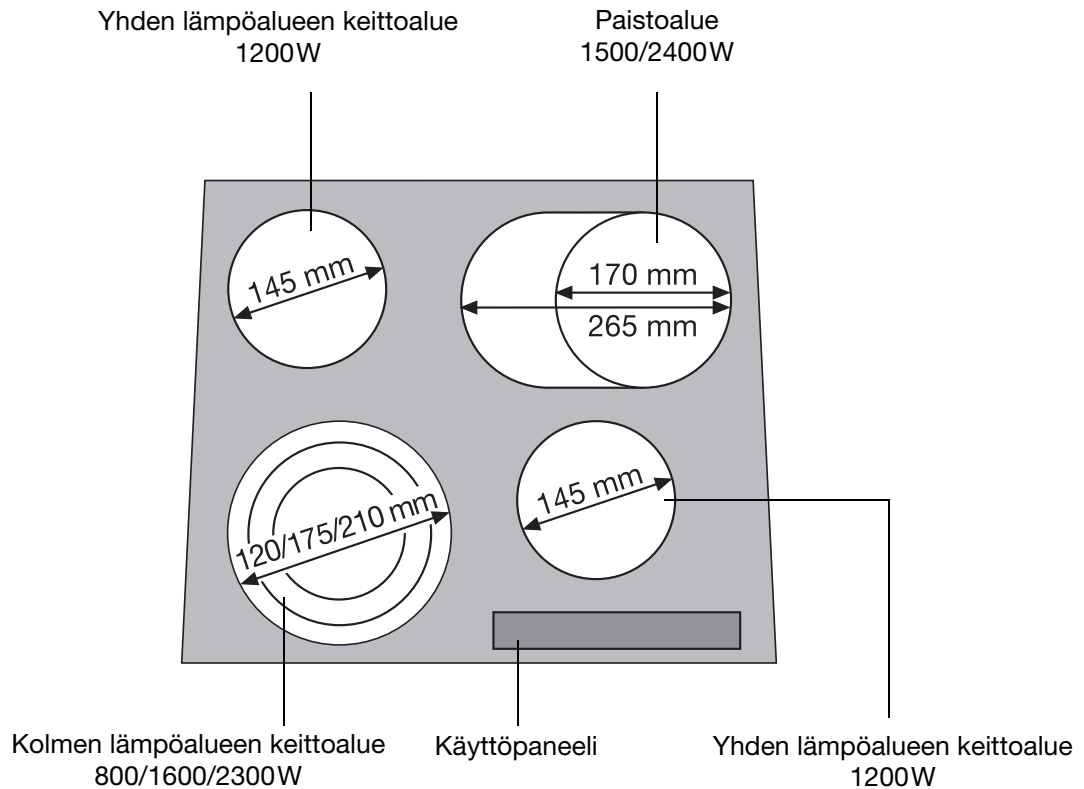
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

## Vaurioiden estäminen

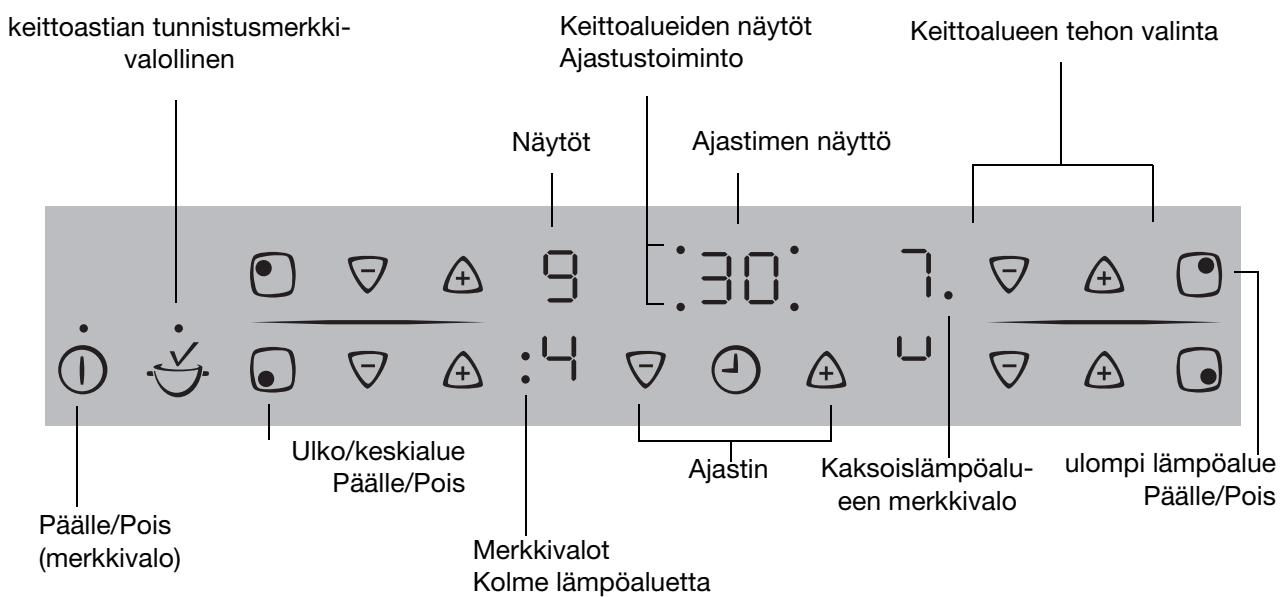
- Keraamiset pinnat saattavat vaurioitua, jos niiden päälle putoaa esineitä.
- Iskut voivat vaurioittaa keraamisen pinnan reunoja.
- Valuraudasta tai alumiinivalusta valmistetut keittoastiat sekä keittoastiat, joiden pohja on vaurioitunut, saattavat naarmuuttaa keraamista pintaa.
- Sulavat esineet ja ylikiehunut ruoka voivat palaa kiinni keraamisen tasoon, joten ne on poistettava välittömästi.
- Keittoalueita ei saa käyttää tyhjien keittoastioiden kanssa eikä ilman keittoastioita.

# Laitteen kuvaus

## Keittotason kuvaus



## Käyttöpaneeli



## Kosketushervät sensoripainikkeet

Keittotasoa käytetään kosketuspainikkeiden avulla. Toimintoja ohjataan koskettamalla näitä kosketuspainikkeita, ja merkkivalot ja merkkiäänät vahvistavat suoritettua valintaa tai asetusta.

Sensoripainiketta painetaan suoraan yläpuolelta muita painikkeita koskettamatta.



Jos ohjauspaneeli jää jonkin esineen peittäväksi, kuuluu merkkiääni, joka lakkaa kun esineet poistetaan.

Sensoripainike		Toiminto
	Päällä / Pois	Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta
	Suuremmalle säätäminen	Tehotason nostaminen
	Pienemmälle säätäminen	Tehotason alentaminen
	Ajastin	Ajastimen valinta
	Suuremmalle säätäminen	Ajastinajan pidentäminen
	Pienemmälle säätäminen	Ajastinajan vähentäminen
	Keittoastian tunnistus	Keittoastian tunnistuksen käyttöönotto
	Kolmen lämpöalueen kytkentä	Ulkoiset lämpöalueet päälle ja pois päältä
	Kaksoislämpöalue	Ulomman keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

## Näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
	Lämpimänäpito on säädetty
	Tehotaso on säädetty
	Automaattinen kuumennus on aktiivinen
	Keittotason virhetoiminto
	Keittoastia ei ole sopiva
	Keittoalue on vielä lämmin
	Lukitus/Lapsilukko on kytketty toimintaan
	Virran turvakatkaisu on aktiivinen

## Jälkilämmön merkkivalot



**Varoitus!** Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, keittoalueiden jäähtyminen kestää vielä jonkun aikaa. Huomioi jälkilämmön merkkivalo



Jälkilämpöä voi hyödyntää pakasteiden sulattamisessa tai ruokien lämpimänäpidossa.



# Laitteen käyttö

## Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

	Käyttöpaneeli	Näyttö	Merkkivalo
Kytkeä toimintaan	Kosketa painiketta ① 2 sekunnin ajan	⓪ / Ⓜ	syttyy
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta ① 1 sekunnin ajan	Ⓜ / ei mitään valoa	sammuu

**i** Kun keittotaso kytketään toimintaan, joku tehotaso tai toiminto on valittava noin 10 sekunnin kuluessa, muuten laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

## Kuumennustehon säätö

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Tehotason nostaminen	Kosketa painiketta ▲	⓪ - 9
Tehotason laskeminen	Kosketa painiketta ▼	9 - ⓪
Sammuttaminen	Kosketa samanaikaisesti painikkeita ▲ ja ▼	⓪

**i** Lämpimänäpito-teho ⓪ on välillä ⓪ ja 1. Lämpimänäpito-tehoa voi säätää painikkeella ▲ tai ▼. Toiminnon tarkoituksena on pitää ruoat lämpimänä.

## Keittoastian tunnistuksen poisto käytöstä

Laite tunnistaa keittoastian materiaalin sekä sen pohjan pinta-alan keittoalustan alapuolella sijaitsevien sensorien avulla. Kun keittoastia ei ole kookas, ulompi keittoalue sammuu automaattisesti.


**i** Keittoastian tunnistus kytkeytyy päälle aina, kun laite otetaan käyttöön.


Keittoastian tunnistus	Sensorikenttä	Merkkivalo
Kytkeä pois toiminnasta	☞ Kosketa painiketta 1 sekunnin ajan	sammuu

**i** Keittoastian tunnistus on tästä alkaen aina seuraavaan sammutuksen asti poistettu käytöstä.

# Ulomman lämpöalueen kyt- kentä toimintaan ja pois toiminnasta

Keittoalueen koko voidaan sovittaa keittoastialle so-  
pivaksi kytkemällä ulompi lämpöalue toimintaan tai  
pois toiminnasta.



 Keittoastian tunnistuksen pitää olla poissa  
käytöstä.

















 Ennen kuin ulompi lämpöalue voidaan kytkeä  
toimintaan, myös sisempi lämpöalue pitää olla  
kytkettynä.





Kolmen lämpöalueen keittoalue	Sensoripainike	Merkkivalo
Keskimmäisen lämpöalueen kytkentä toimintaan	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Yksi merkkivalo syttyy
Ulomman lämpöalueen kyt- kentä toimintaan	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Kaksi merkkivaloa syttyy
Ulomman lämpöalueen kyt- kentä pois toiminnasta	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Toinen merkkivalo sammuu
Keskimmäisen lämpöalueen kytkentä pois toiminnasta	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Ensimmäinen merkkivalo sammuu



Paistoalue	Sensoripainike	Merkkivalo
Ulomman lämpöalueen kyt- kentä toimintaan	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	syttyy
Ulomman lämpöalueen kyt- kentä pois toiminnasta	<input type="radio"/> Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	sammuu

# Automaattisen kuumennuksen käyttö

Kaikilla keittoalueilla on Automaattinen kuumennus - toiminto. Kun tehotaso säädetään painikkeella , tasosta  lähtien, keittoalue kytkeytyy täydelle teholle tietyksi ajaksi ja palaa sen jälkeen automaattisesti takaisin säädetylle tehotasolle.

	Käyttöpaneeli	mahdolliset tehotasot	Näyttö
Kytkeä toimintaan (vain tasosta  lähtien)	Kosketa painiketta 	 -- 	 (5 sekunnin kuluttua)
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta 	 -  / 	 - 
älä käytä	Kosketa painiketta 	 - 	 - 

 Jos alkukuumennuksen  aikana valitaan korkeampi tehotaso, esim. tasolta  tasolle , kuumennusaikaa säädetään vastaavasti.

 Jos keittoalueella on vielä jälkilämpöä (näkyvissä on ) , alkukuumennusta ei tapahdu.





Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.

Keittoalueen teho	Keittoimpulssinkesto [min:sek]
0	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

# Lapsilukon käyttö

Lapsilukko estää laitteen käyttämisen vahingossa.





## Lapsilukon kytkeminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan (älä säädä tehotasoa)	
2.	Kosketa painiketta  3 sekunnin ajan	Merkkivalo sammuu, äänimerkki kuuluu 2 krt
3.	Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta 	


Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty toimintaan.

## Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti




Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta laitteen yksittäistä käyttöä varten, jonka jälkeen lapsilukko on edelleen aktiivinen.

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan	
2.	Paina haluamasi keittoalueen painikkeita  ja  samanaikaisesti	 / Äänimerkki

Laitetta voidaan käyttää normaalisti aina siihen saakka, kunnes se kytketään seuraavan kerran pois toiminnasta.

 Kun lapsilukko on poistettu käytöstä, keittoalueen lämpötilaa tai jotain muuta toimintoa on säädettävä noin 10 sekunnin kuluessa tai muuten laite sammuu automaattisesti.

## Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan	
2.	Kosketa painiketta  3 sekunnin ajan	Äänimerkki
3.	Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta 	

Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on poistettu käytöstä.



# Ajastimen käyttö

Toiminto	Edellytys	Tulos ajan kuluttua
<b>Automaattinen virran katkaisu</b>	kun keittoalueen teho on säädetty	äänimerkki 00 vilkkuu Keittoalue sammuu
<b>Hälytinajastin</b>	Keittoalueisiin ei ole kytketty virtaa	äänimerkki 00 vilkkuu

**i** Jos keittoalue kytketään pois toiminnasta, sille säädetty ajastus poistuu myös.

**i** Jos kyseiselle keittoalueelle säädetään lisäksi tehotaso hälytinajastusta varten, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta asetetun ajan kuluttua.

## Keittoalueen valinta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	⊕ 1Kosketa painiketta x	Ensimmäisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
2.	⊕ 1Kosketa painiketta x	Toisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
3.	⊕ 1Kosketa painiketta x	Kolmannen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
4.	⊕ 1Kosketa painiketta x	Neljännän keittoalueen merkkivalo vilkkuu 

**i** Jos merkkivalo vilkkuu hitaammin, tehotasoa voidaan säätää tai muuttaa.

**i** Jos muitakin ajastimen toimintoja on asetettu, kaikkien ajastustoimintojen lyhin jäljellä oleva aika näkyy näytössä muutaman sekunnin kuluttua, ja vastaava merkkivalo vilkkuu.

## Ajan asetus

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	⌚ Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu
2.	Kosketa painiketta $\Delta$ tai $\nabla$	00 - 99 minuuttia

Muutaman sekunnin päästä merkkivalo alkaa vilkkua hitaammin.

Aika on asetettu.

Aikaa aletaan laskea taaksepäin.

## Ajastustoiminnon sammuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	⌚ Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Jäljellä oleva aika näkyy näytössä
2.	Kosketa painiketta $\nabla$	Jäljelle jäänyt aika lasketaan taaksepäin, kunnes se on 00.

Merkkivalo sammuu.

Valitun keittoalueen ajastustoiminto on kytketty pois päältä.

## Ajan asetuksen muuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	⌚ Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Jäljellä oleva aika näkyy näytössä
2.	Kosketa painiketta $\Delta$ tai $\nabla$	01 - 99 minuuttia

Muutaman sekunnin päästä merkkivalo alkaa vilkkua hitaammin.

Aika on asetettu.

Aikaa aletaan laskea taaksepäin.

## Keittoalueen jäljellä olevan ajan näyttäminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	⌚ Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika

Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin.

## Äänimerkin vaimentaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Äänimerkki
1.	Kosketa painiketta ⌚	Äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Äänimerkki ei kuulu enää.

# Virran turvakatkaisu

## Keittotaso

- Jos millekään keittoalueelle ei valita tehotasoa noin 10 sekunnin kuluessa siitä kun keittotaso on kytketty toimintaan, se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos yhden tai useamman kosketuspainikkeen päällä on jotakin, esimerkiksi kattila, pitempään kuin noin 10 sekuntia, kuuluu äänimerkki, ja keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta noin 10 sekunnin kuluttua.

## Käyttöpaneeli

- Jos käyttöalueen yksi tai useampi sensorikenttä peitetään 10 sekunnin ajaksi, kun laite on kytketty pois toiminnasta, kuuluu merkkiäänäni. Merkkiäänäni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta, jos sensorikenttiä ei enää peitetä.

## Keittoalueet

- Jos jotain keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tietyn ajan kuluttua tai jos tehoa ei muuteta, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Keittoalueen teho	Kytkeä pois toiminnasta
1 - 2	6 tunnin kuluttua
3 - 4	5 tunnin kuluttua
5	4 tunnin kuluttua
6 - 9	1,5 tunnin kuluttua

# Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen

## **i** Akryyliamidia koskeva varoitus

Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkkelyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveydellisen vaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

## Keittoastiat

- Tunnistat hyvän keittoastian pohjasta. Pohjan on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Teräsemalista valmistetut astiat sekä alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat kuumentessaan jättää keraamiselle tasolle värjäytymiä, joita on vaikea poistaa tai joita ei voi poistaa lainkaan.

## **i** Millainen astia ei sovellu keittoastiantunnistukseen ja koontunnistukseen

- Lasi-, savi- tai keramiikka-astia
  - Astia, jonka pohja on epätasainen
  - Keittoastia, jonka pohjan halkaisija on alle 12 cm.
- Jos haluat silti käyttää edellä mainittuja astioita, voit kytkeä automaattisen keittoastiantunnistuksen ja koontunnistuksen pois käytöstä.

## Energiansäästö



Aseta keittoastiat keittoalueelle huolellisesti, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.



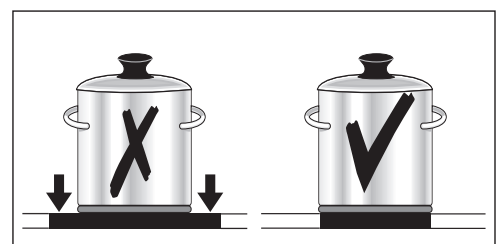
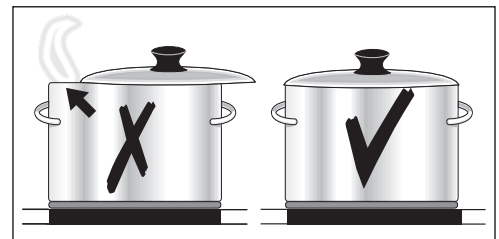
Peitä kattilat aina kannella, jos mahdollista.



Kytke keittoalueet pois toiminnasta ennen paistoaajan päättymistä. Siten voit hyödyntää jälkilämmön.



Keittoastian pohjan ja keittoalueen tulisi olla samankokoisia.







# Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa


Taulukon arvot ovat suuntaa-antavia.

Tehota- so	Kypsennys-tapa	käyttökohde	Kesto	Ohjeita/vinkkejä
0		Jälkilämpö, Tarjollepano		
1	<b>Lämpimänäpito</b>	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaisesti	Peitä ruoka kannella
1-2	<b>Sulatus</b>	Hollandaise-kastike, voin sulattaminen, suklaa, liivate	5-25 min.	Sekoita välillä
	<b>Hyydyttäminen</b>	Omeletti, munakas	10-40 min.	Kypsennä kannella peitettyinä
2-3	<b>Haudutuskypsennys</b>	Riisin ja maitoruokien haudutus Valmisruokien kuumennus	25-50 min.	Riisi tarvitsee vähintään kaksinkertaisen määrän nestettä, sekoita maitoruokia välillä
3-4	<b>Höyrytys Höyrykypsennys</b>	Vihannesten, kalan höyrykypsennys Lihan paistaminen	20-45 min.	Käytä vihanneksille vähän nestettä (muutama ruokalusikallinen)
4-5	<b>Keittäminen</b>	Perunoiden keittäminen	20-60 min.	Käytä vähän nestettä, esim.: enintään ¼ l vettä / 750 g perunoita
		Suurempien ruokamäärien kypsennys, pataruoat ja keitot	60-150 min.	Enintään 3 l nestettä plus valmistusaineet
6-7	<b>Mieto paistaminen</b>	Leikkeet, Cordon bleu, kyljykset, nakit, makkarat, maksa, mykyt, kananmunat, ohukaiset, munkit	jatkuva paisto	Käännä välillä
7-8	<b>Voimakas paistaminen</b>	Perunaohukaiset, ulkofilee, pihvit, pannukakut	5-15 min. / pannullinen	Käännä välillä
9	<b>Keittäminen Paistaminen Friteeraus</b>	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten perunoiden paistaminen		

# Puhdistus ja hoito

 **Varo!** Jälkilämmön aiheuttama palovamma-vaara.

 **Huomio!** Terävät ja hankaavat puhdistusvälineet vaurioittavat laitetta. Puhdista veden ja pesuaineen avulla.

 **Huomio!** Pesuvälineen jäämät vaurioittavat laitetta. Poista jäämät veden ja pesuaineen avulla.

## Laite on puhdistettava joka käytön jälkeen.


1. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hieman pesuainetta.
2. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.


## Tahrojen poistaminen

1. Aseta puhdistuskaavin viistoon keraamista pintaa vasten.
2. Poista tahrat liikuttamalla kaavinta.
3. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hieman pesuainetta.
4. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.

Likaisuus-aste	poistaminen		
	heti	laitteen jäähtyttyä	puhdistusväline tai -aine
Sokeri, makeat ruuat	kyllä	---	Puhdistuskaavin*
Muovi, alumiinifolio	kyllä	---	
Kalkkikertymät ja vesi	---	kyllä	Keraamisille pinnoille tai teräkselle soveltuva puhdistusaine*
Rasvaroiskeet	---	kyllä	
Metallin väreissä kiiltävät värjäytymät	---	kyllä	

\* Puhdistuskaapimia sekä keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivia puhdistusaineita on saatavana valtuutetuista huolto-liikkeistä.

 Poista pinttyneet tahrat keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivalla puhdistusaineella.

 Keraamisessa pinnassa olevat naarmut tai tummentumat, joita ei voi enää poistaa, eivät haittaa laitteen toimintaa.

# Metalliset koristekehukset













**Huomio!** Vältä koskettamasta liedon metallisia koristekehkyksiä etikalla, sitruunalla tai kalkinpoistoaineella, sillä tällaiset aineet liuottavat värin.

Älä työnnä koristekehysten väliin mitään litteää esinettä (esim. veitseeä) puhdistaussasi kehysten rakoja, sillä kehykset voivat irrota.

1. Pyyhi metalliset koristekehukset mietoon astianpesuaineliuokseen kastetulla kostealla pesuliinalla.
2. Puhdista kuivunut lika märällä pesuliinalla. Huuhte-  
le ja kuivaa lopuksi.

# Mitä tehdä, jos ...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan tai eivät toimi	Laitteen kytkennästä toimintaan on kulunut yli 10 sekuntia	Kytke laite uudelleen toimintaan.
	Lapsilukko on kytketty toimintaan 	Kytke lapsilukko pois toiminnasta (katso kappale ”Lapsilukko“)
	Useita kosketuspainikkeita on painettu samanaikaisesti	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta
	Virran turvakatkaisu on toiminut	Poista ohjauspaneelissa mahdollisesti olevat esineet. Kytke laite uudelleen toimintaan
Merkkiääni kuuluu, kun laitteessa ei ole virtaa	Ohjauspaneeli on kokonaan tai osittain vieraiden esineiden peitossa	Poista vieraat esineet
Jälkilämmön merkkivalo ei ilmaise mitään.	Keittoalue on ollut käytössä vain vähän aikaa eikä ole ehtinyt kuumentua tarpeeksi kuumaksi.	Mikäli keittoalue kuitenkin on kuumaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
liian pieni tai liian suuri keittoalue kytkeytyy toimintaan	Keittoastian pohjan koko on kahden keittoalueen väliltä.	Käytä sopivia keittoastioita, poista keittoalustan tunnistus käytöstä.
	Anturit eivät tunnista keittoastian pohjamateriaalia oikein.	Keittoastian tunnistuksen käyttöönotto
Automaattinen kuumennus ei kytkeydy toimintaan	Keittoalueella on vielä jälkilämpöä 	Anna keittoalueen jäähtyä
	Tehotasoksi on valittu suurin tehotaso 	Suurimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen teho
	Tehotaso on säädetty kosketuspainikkeella 	1. Kytke keittoalue pois toiminnasta 1. Sääda keittoalue kosketuspainikkeella 
Kuuluu merkkiääni ja laite kytkeytyy toimintaan ja 5 sekunnin kuluttua uudelleen pois toiminnasta. 5 sekunnin kuluttua merkkiääni kuuluu uudelleen.	Sensoripainikealueelle on laitettu esim. puhdistusliina tai pyyhe.	Älä laita sensoripainikealueelle mitään esineitä.
 sytty	Keittoalueen ylikuumenemissuoja on lauennut	Kytke keittoalue pois toiminnasta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan
Näytössä näkyy  ja lukema	Elektroniikkavirhe	Kytke laite irti sähköverkosta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake pääsulaketaulusta) Jos näytössä näkyy edelleen  sen jälkeen kun virta kytketään uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 ja miinusmerkki näkyy näyttössä	Ohjauspaneeliin kohdistuu liian voimakas valo, esimerkiksi kirkas auringonvalo	Varjosta ohjauspaneelia hetki esim. kädellä merkkiääni kuuluu, laitteesta katkeaa virta. kytke laitteeseen (uudelleen) virta
 vilkkuu	Sopimattomat keittoastiat	Käytä sopivia keittoastioita, poista keittoalustan tunnistus käytöstä.

**Jos vikaa ei voi korjata yllä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.**



**Varoitus!** Laitteen korjaustyöt on jätettävä ai-noastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita.



Takuu ei kata korjauskuluja, mikäli vika on aiheutunut virheellisestä käytöstä.

## Jätehuolto




### **Pakkausmateriaalit**

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaali-merkinnöistä annettuja ohjeita.



### **Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen**

Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

# Asennusohjeet

## Turvaohjeet

Laitteen käytössä on noudatettava sen maan voimassaolevia asetuksia, määräyksiä, direktiivejä ja normeja, jossa laitetta käytetään (esimerkiksi turvamääräykset ja asian- ja määräystenmukaiset kierrätysohjeet).

Laitteen asennus on jätettävä ammattilaisen tehtäväksi.

Huolehdi siitä, että laite asennetaan vähimmäisetäisyydelle muihin laitteisiin ja huonekaluihin näden.

### Laitteen alle on asennettava suojalevy.

Työtason leikkuupinnat voidaan suojata kosteudelta sopivan tiivistysmateriaalin avulla.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

Älä asenna laitetta ovien tai ikkunoiden välittömään läheisyyteen. Oven tai ikkunan aukeaminen saattaa aiheuttaa keittoastian putoamisen.



### VAROITUS!

Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.

- Verkkovirtaliitin on jännitteinen.
- Tee verkkovirtaliitin jännitteettömäksi.
- Noudata kytkentäkaavion ohjeita.
- Noudata sähköturvallisuusmääräyksiä.
- Varmista kosketussuojaus suorittamalla asennus asianmukaisesti.
- Sähköliitännän saa suorittaa vain ammattitaitoinen sähköasentaja.



### HUOMIO!

Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.

Löysät tai epäasianmukaisesti tehdyt liitännät voivat ylikuumentaa liitintä.

- Kytke liitännät asianmukaisesti.
- Varmista kaapelin kiinnitys kaapelipuristimella.
- 1- tai 2-vaiheisessa liitännässä on käytettävä sopivaa verkkojohtoa, tyyppi H05BB-F Tmax 90° (tai korkeampiarvoinen).
- Mikäli laitteen verkkojohto vaurioituu, tilalle on vaihdettava tyyppi H05BB-F Tmax 90° erikoisjohto (tai korkeampiarvoinen). Kyseinen verkkojohto on saatavilla valtuutetusta huoltoliikkeestä.

Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaapaisen verkosta erottamisen.

Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisolakkeet ovat kannas- tai irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.

## Tiivisteiden liimaus

- Puhdista työtason reunat.
- Kiinnitä mukana toimitettu itseliimautuva tiiviste-nauha keittotason alareunan ympärille keramiikka-levyn ulkoreunaa pitkin. Älä venytä nauhaa. Liitoskohdan on oltava jonkun sivun keskellä. Katkaise nauha (jätä muutama millimetri varaa) ja paina päät vastakkain.

# Takuu

Tuotteen takuu-aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu-aikaa ole erikseen määritetty, noudatetaan valitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu-aikana:

- aiheettomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

## Eu-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

## Kuljetusvauriot

Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

# Valtuutetut huoltoliikkeet

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on

annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm),\* tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta

sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

## **Kuluttajaneuvonta**

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662

(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).



# Huolto ja varaosat

Jos laitteessa ilmenee tekninen häiriö, tarkista ensin, onko ongelma korjattavissa käyttöohjeen avulla (katso kappale "Mitä tehdä, jos...").

Jos ongelma ei ole korjattavissa käyttöohjeessa annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Muista mainita seuraavat tiedot:

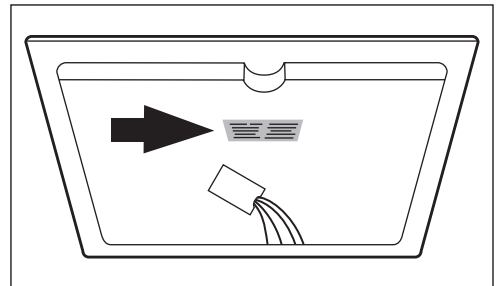
- Laitteen malli
- Tuotenumero (PNC)
- Sarjanumero (S-No.)  
(katso numerot tyyppikilvestä)
- Virhetyyppi
- Koneen mahdollisesti antama virheilmoitus
- kolmen merkin pituinen kirjain-numeroyhdistelmä lasikeramiikalle

Kirjoita koneen tyyppikilvessä mainitut tunnusnumerot tähän:

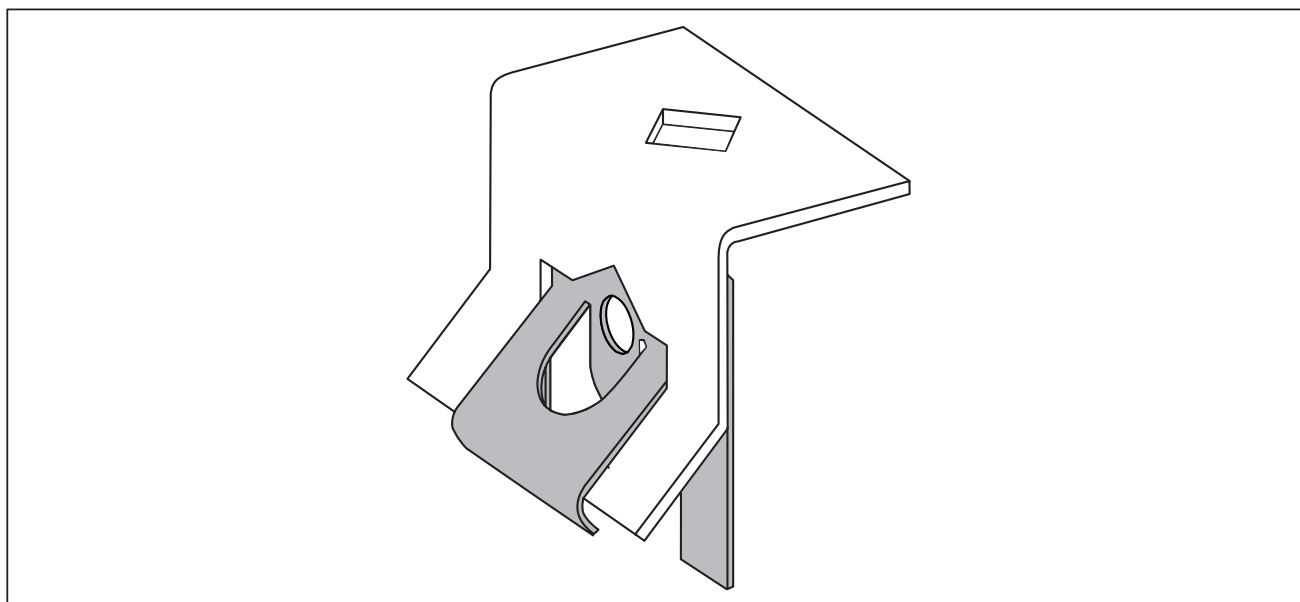
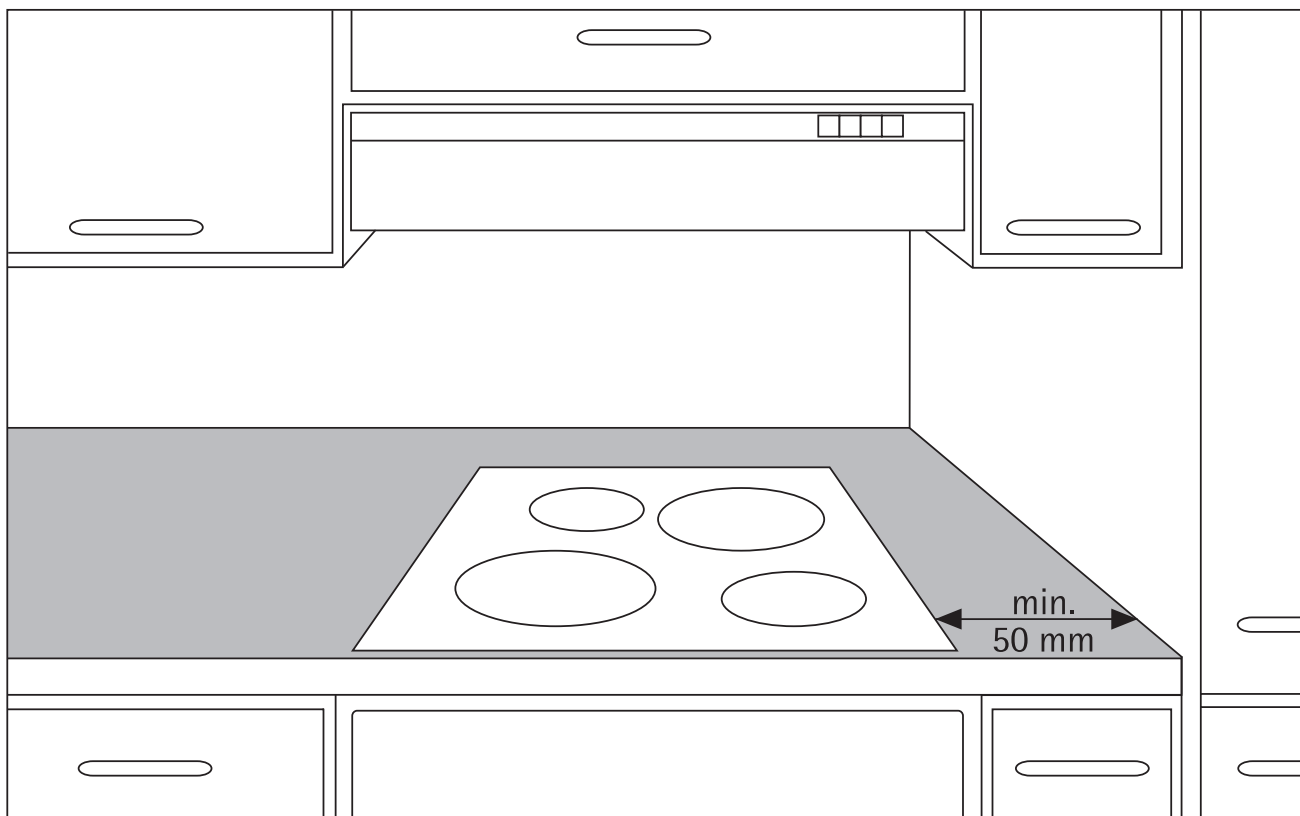
Laitteen malli .....

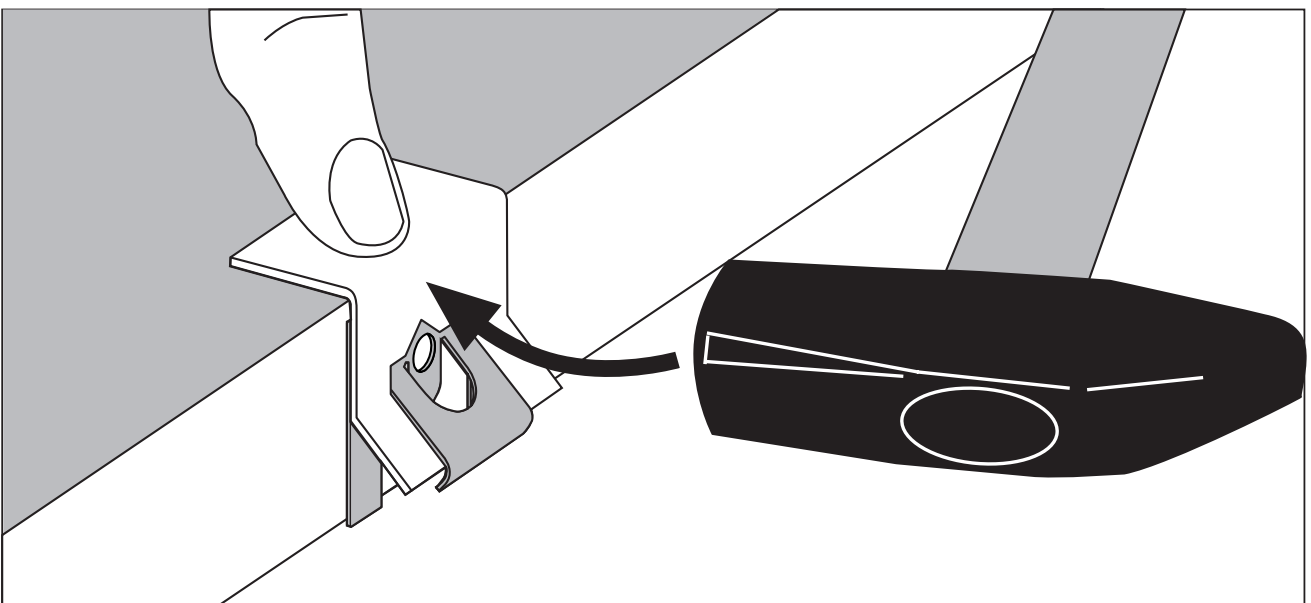
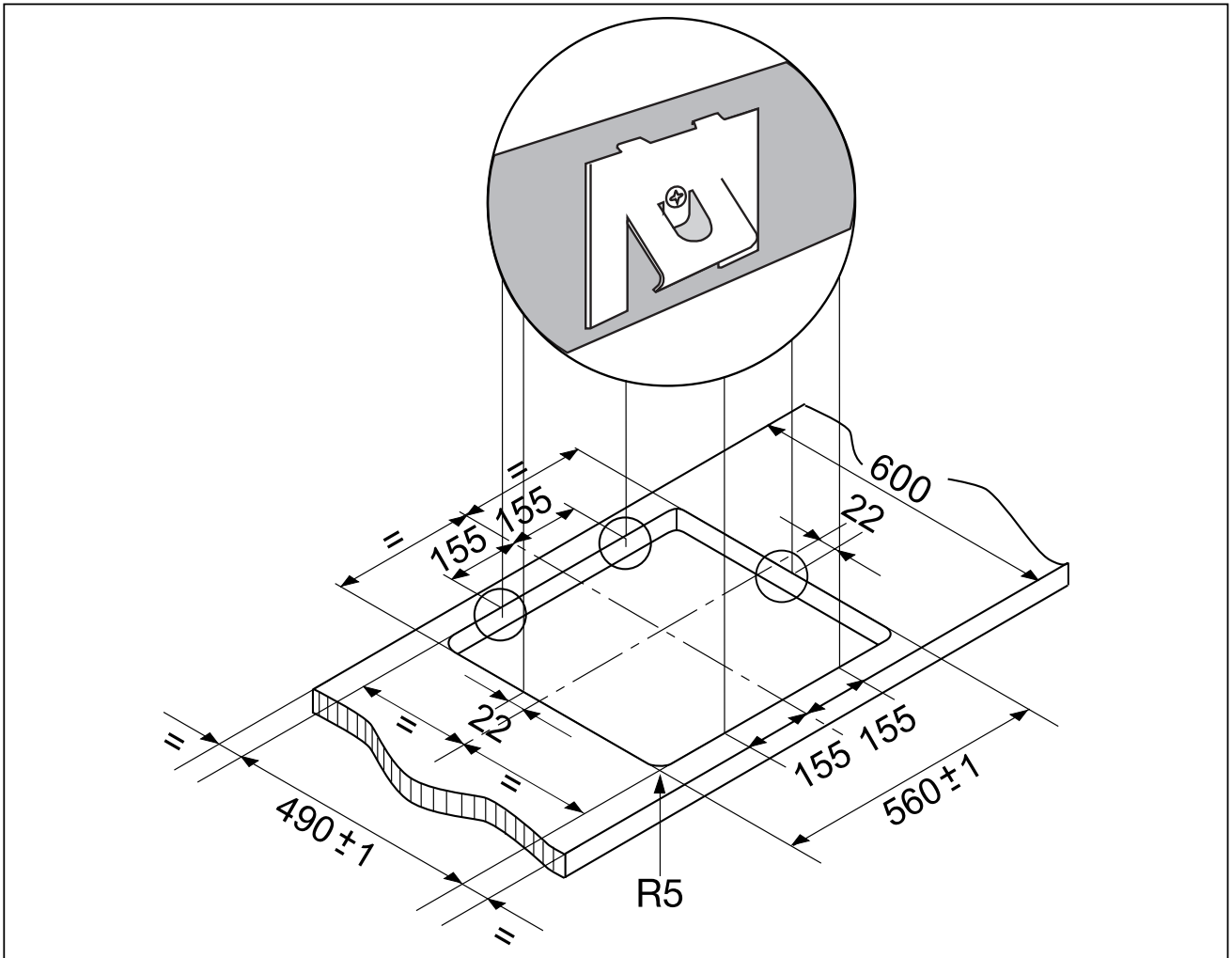
PNC (tuotenumero): .....

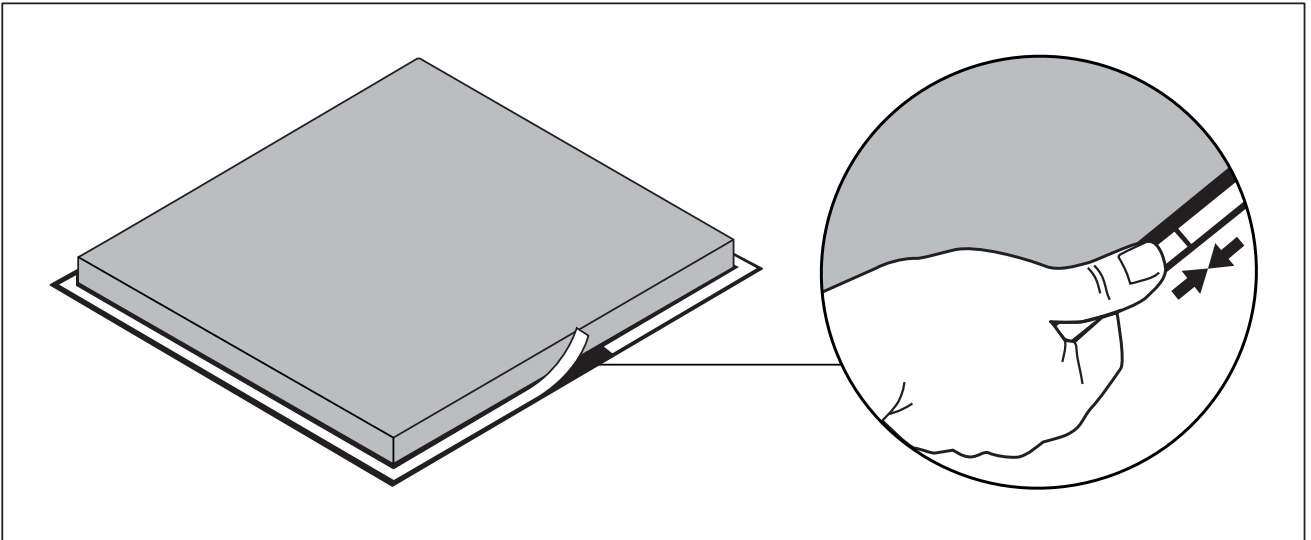
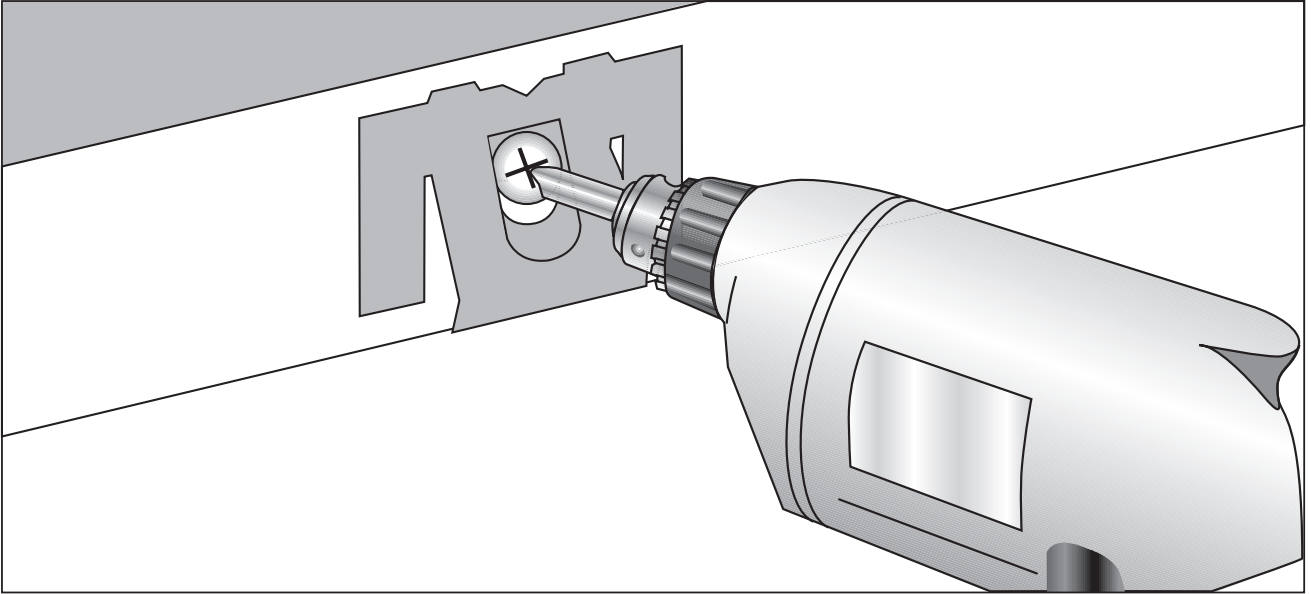
S-No (sarjanumero): .....

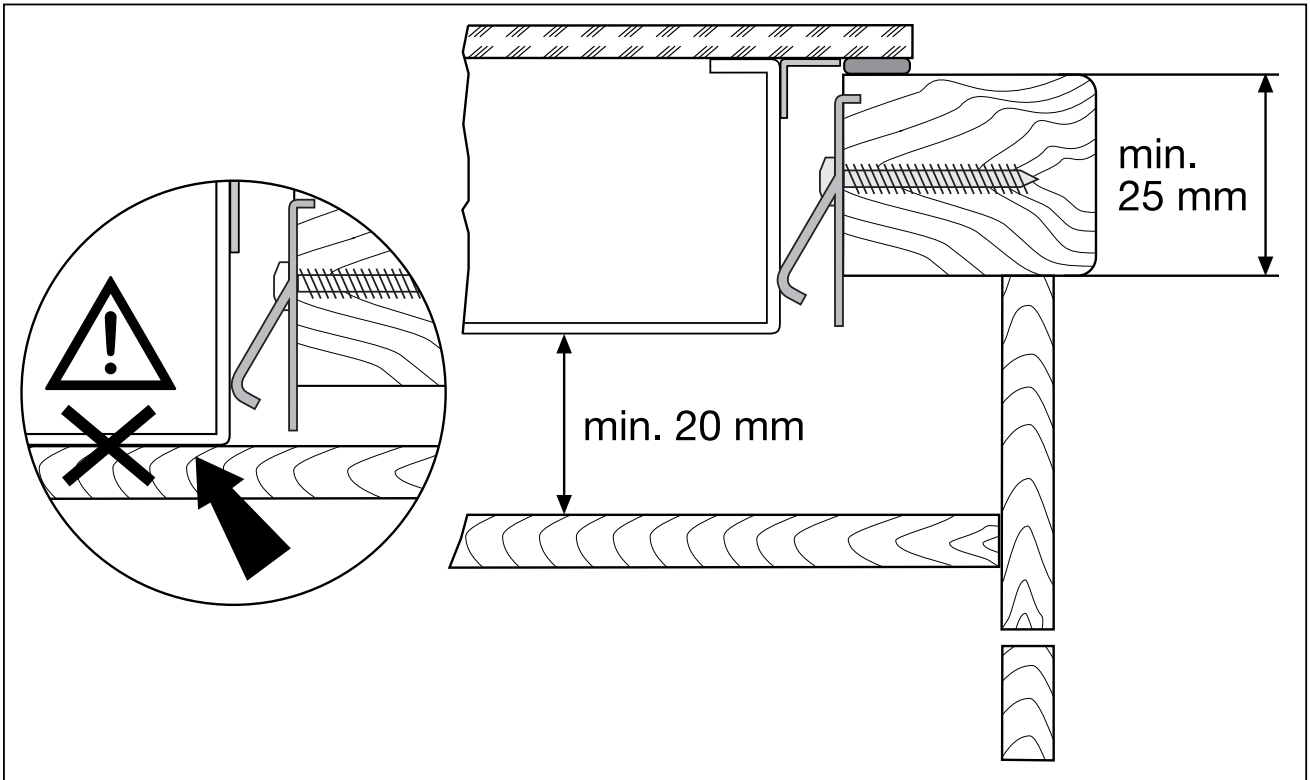


# Монтаж / Montering / Laitteen asentaminen














# Фирменная табличка / Typskylt / Arvokilpi

Modell EHS6696X		Prod.Nr. 949 591 686	
Typ 55HAD48AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7.1 kW	
ELECTROLUX		 	



822 925 295-C-060705-03

Med reservation för ändringar  
Oikeus muutoksiin pidätetään  
Право на изменения сохраняется

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*