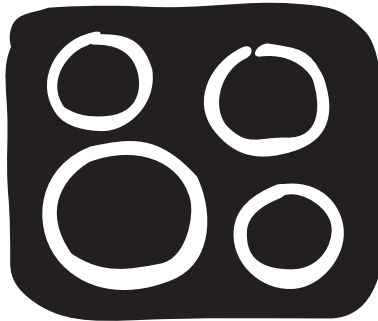


K e r a m i s k k o k e t o p p
G l a s k e r a m i k h ä l l
K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь

Montasje- og brukerveiledning
Installations- och bruksanvisning
Asennus- ja käyttöohje
Инструкция по монтажу и
эксплуатации



EHS6610K

N

S

FIN

RUS

Kjære kunde,

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen.

Vær spesielt oppmerksom på kapittelet "Sikkerhet" på de første sidene. Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk. La den følge med produktet hvis du gir den til en annen.

Følgende symboler forekommer i teksten:



Sikkerhetsanvisninger

Advarsel: Anvisninger som er viktige for din egen sikkerhet.

OBS: Anvisninger som er viktige for å unngå skader på produktet.



Informasjon og praktiske tips



Miljøinformasjon

1. Disse tallene forklarer bruken av produktet skritt for skritt.
2. ...
3. ...

Trykt på miljøvennlig fremstilt papir.

Hvis man tenker økologisk, handler man også økologisk ...

Innhold

Bruksanvisning	4
Sikkerhet	4
Avfallsbehandling	6
Apparatets viktigste kjennetegn	7
Apparatets oppbygning	8
Koke- og betjeningsfeltets oppbygging	8
Digitale displayer	9
Sikkerhetsbryter for kokesonene	9
Før første gangs bruk	10
Første gangs rengjøring	10
Betjening av kokefeltet	10
TOUCH-CONTROL-sensorfelt	10
Slå på apparatet	10
Slå av apparatet	11
Valg av kokesone	12
Velge kokenivå + og -	13
Slå av kokesone	14
Restvarmeindikator	14
Barnesikring	16
Anvendelse, tabeller, tips	19
Kokekar	19
Tabeller	20
Rengjøring og pleie	21
Kokefeltet	21
Kokefeltets ramme	22
Hva må gjøres hvis	23
Avhjelping ved driftsforstyrrelser	23
Montasjeveiledning	25
Tekniske data	25
Bestemmelser, standarder, direktiver	26
Sikkerhetsanvisninger for installatøren	27
Elektrisk tilkopling	28
Typeskilt	30
Service	31
Montasje	124

Bruksanvisning

Sikkerhet

Sikkerheten til dette apparatet er i samsvar med anerkjente regler innen teknikk og med loven om apparatsikkerhet. Allikevel ser vi oss som produsent forpliktet til å gjøre deg kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

Elektrisk sikkerhet

- Montering og tilkoping av det nye apparatet må kun utføres av autorisert fagperson.
- Reparasjoner på apparatet må kun utføres av fagperson. Det kan oppstå alvorlige skader dersom ufaglært person foretar reparasjoner. Kontakt kundetjenesten eller fagforhandleren hvis det må foretas reparasjoner på apparatet.



Ta hensyn til disse anvisningene, ellers bortfaller garantikravet ved oppståtte feil.

- Innbyggingsapparater må kun brukes hvis de er bygget inn i standardiserte, passende innbyggingsmoduler og arbeidsplater. På den måten overholdes kravet om berøringsvern for elektriske apparater fra VDE.
- Hvis det oppstår forstyrrelser på apparatet eller det foreligger brudd, sprekker eller kutt:
 - slå av alle kokesonene,
 - slå av sikringen for kokefeltet eller skru den ut.

Sikkerhet for barn

Når du koker eller steker, blir kokesonene varme. Hold derfor alltid små barn borte.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet må kun brukes til koking og steking av mat i vanlig husholdning.
- Ikke bruk kokefeltet til oppvarming av rommet.
- Vær forsiktig hvis apparatets stikkontakt er plassert i nærheten av apparatet. Strømtilførselskabelen må ikke komme i nærheten av de varme kokesonene.
- Overoppvarmet fett eller olje tar lett fyr. Hvis du tilbereder matretter i fett eller olje (f.eks. pommes frites), bør du holde godt øye med tilberedelsen.
- Slå av kokesonene etter hver gangs bruk.

Sikkerhet ved rengjøring

Innen rengjøringen tar til, må apparatet være slått av. Av sikkerhetsmessige årsaker er rengjøring av apparatet med dampstråle- eller høytrykksvasker ikke tillatt.

Slik unngår du skader på apparatet

- Bruk aldri kokefeltet som arbeids- eller avlastningsbenk.
- Ikke slå på kokesonene med tomme kasseroller eller uten kokekar.
- Glasskeramikk er ikke ømfindtlig overfor temperatursjokk og svært motstandsdyktig, men allikevel ikke uknuselig. Særlig spisse og harde gjenstander som faller ned på kokefeltet, kan skade overflaten.
- Ikke bruk kasseroller av støpejern eller med skadd bunn som er ru eller har forhøyninger. Det kan oppstå striper når du skyver dem.
- Ikke still panner eller kasseroller på kokefeltets ramme. Det kan oppstå striper og lakkskader.
- Pass på at det ikke kommer syreholdige væsker, f.eks. eddik, sitron eller kalkløsemidler på kokefeltets ramme, ellers oppstår det matte flekker.
- Hvis det kommer sukker eller sukkerholdige blandinger ned på den varme kokesonen og smelter, må du fjerne dette straks mens det ennå er varmt, med en rengjøringsskraper. Det kan oppstå skader i overflaten hvis massen fjernes når den er kald.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte borte fra den glasskeramiske overflaten, f.eks. kunststoff, aluminiumsfolie eller stekefolie. Hvis det allikevel skulle smelte noe på den glasskeramiske overflaten, må dette også straks fjernes med rengjøringskrapen.

Avfallsbehandling



Avfallsbehandling av emballasjematerialet

- Alle emballasjedelene kan resirkuleres, folier og hardskum-deler er merket tilsvarende. Emballasjematerialet og eventuelt det gamle apparatet skal avfallsbehandles på forskriftsmessig måte.
- Følg de nasjonale og regionale forskriftene samt materialmerkingen (kildesortering, avfallsinnsamling, resirkuleringsstasjoner).

Informasjon vedrørende avfallsbehandling

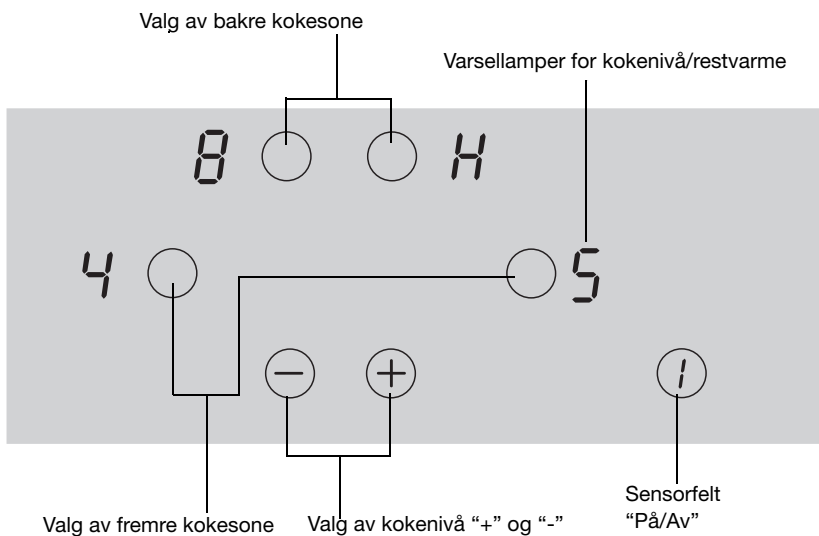
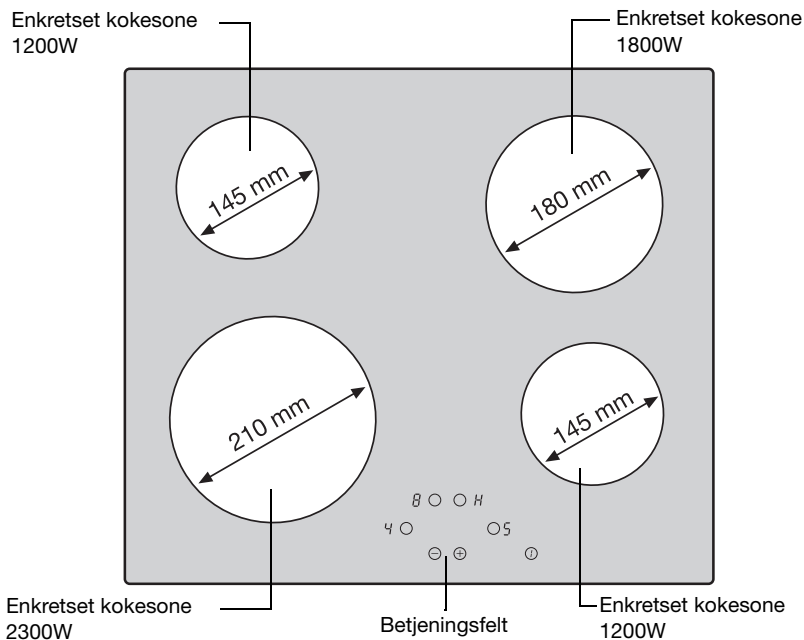
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Advarsel! Utrangerte koketopper skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Fjern nettkabelen.

Apparatets viktigste kjennetegn

- **Den glasskeramiske kokeoverflaten:** Apparatet er utstyrt med en glasskeramisk kokeoverflate og fire hurtigglødende kokesoner. Slik blir oppvarmingstiden på varmeelementet vesentlig redusert på grunn av de særlig effektive strålingselementene.
- **Sensorfeltene:** Du betjener apparatet med TOUCH-CONTROL-sensorfeltene.
- **Rengjøring:** Fordelen med den glasskeramiske kokeflaten og sensorfeltene er at de er lette å gjøre ren. Den glatte overflaten er lett å rengjøre (se avsnitt: “Rengjøring og pleie”).
- **Sensorfeltet På/Av:** Apparatet er utstyrt med en separat hovedbryter gjennom sensorfeltet “På/Av”, som du kan skille apparatet fullstendig fra strømmettet med ved berøring.
- **Displayene:** De digitale displayene gir informasjon om hvilket kokenivå som er innstilt, hvilke funksjoner som er aktivert og om det foreligger eventuell restvarme i de forskjellige kokesonene.
- **Sikkerhetsbryter:** En sikkerhetsbryter sørger for at alle kokesonene slår seg automatisk av etter en viss tid, dersom det ikke foretas noen endringer i innstillingene.
- **Holde-varm-nivå:**  Er det nivået du bruker når du vil holde mat varm.
- **Restvarmeindikator:** En  for restvarme lyser i displayet når kokesonen er så varm at det foreligger fare for forbrenning.
- **Barnesikring:** Med denne funksjonen kan du sperre kokefeltet fra å slå seg på utilsiktet.








Apparatets oppbygning

Koke- og betjeningsfeltets oppbygning



Digitale displayer



De fire displayfeltene som er tilordnet de fire kokesonene lyser:

- , når apparatet er slått på og når det blir automatisk slått av ved sikkerhetsfunksjonen,
-  når det velges en kokesone,
-  til , alt etter valgt kokenivå,
-  ved restvarme,
-  ved feilfunksjon,
-  ved barnesikring.



Sikkerhetsbryter for kokesonene

Hvis en av kokesonene ikke slås av etter en bestemt tid eller kokenivået ikke endres, slår den aktuelle kokesonen seg av automatisk.

I kokenivådisplayet for alle aktiverte kokesonene kommer  til syne og etter avkjøling vises .

Kokesonene slår seg av ved:

- Kokenivå 1 - 2 etter seks timer
- Kokenivå 3 - 4 etter fem timer
- Kokenivå 5 etter fire timer
- Kokenivå 6 - 9 etter 1,5 timer




Hvis en eller flere kokesoner slår seg av før angitt tid er ute, se kapittel "Hva skal jeg gjøre, hvis...".

Oppheve sikkerhetsbryter

For å oppheve den aktiverte sikkerhetsbryteren må apparatet slås av og på igjen med sensorfeltet PÅ/AV . Deretter er kokesonene igjen klare til bruk.

Slår seg av av andre årsaker

Væsker som koker over og lander på betjeningsfeltet fører til at alle kokesonene slår seg av med en gang.

Det samme skjer hvis du legger en våt klut på betjeningsfeltet. I begge tilfeller må apparatet slås på igjen med hovedbryteren  etter at væsken eller kluten er blitt fjernet.

Før første gangs bruk

Første gangs rengjøring

Tørk av det glasskeramiske kokefeltet med en fuktig klut.



OBS: Ikke bruk skarpe, skurende rengjøringsmidler! Dette kan skade overflaten.

Betjening av kokefeltet



Kokesonen kan summe litt når den blir slått på. Dette er vanlig for alle glasskeramiske kokesoner og har ingen innflytelse verken på funksjonen eller levetiden på apparatet.


TOUCH-CONTROL-sensorfelt

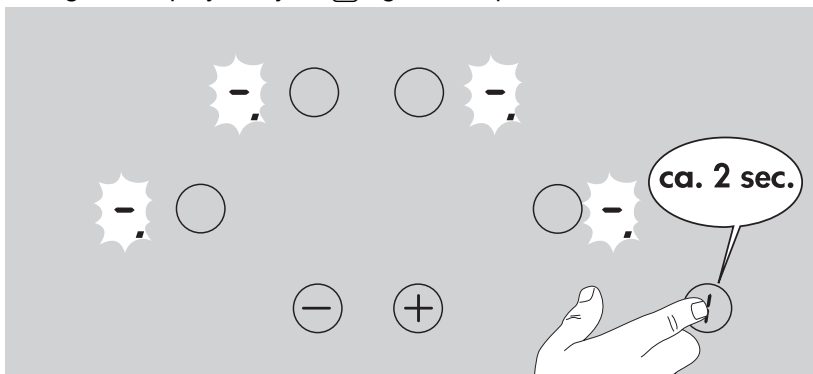
For å betjene TOUCH-CONTROL-sensorfeltene, legg fingeren din ovenfra og flatt ned på ønsket felt til de tilhørende displayene lyser eller slukker eller til ønsket funksjon utføres.

Slå på apparatet

Hele apparatet slås på med sensorfeltet "På/Av" .

Berør sensorfeltet "På/Av" i ca. to sekunder.

De digitale displayene lyser  og desimalpunktet blinker.

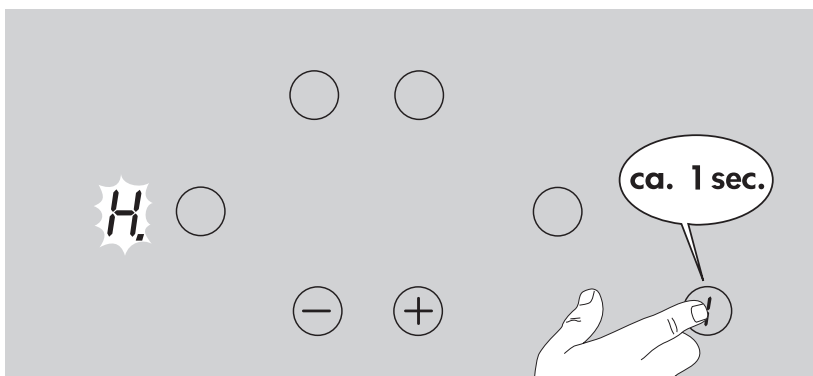


Etter at sensorfeltet "På/Av" ble aktivert for å slå på apparatet, må en av kokesonene velges med kokesonetastene innen ca. ti sekunder. Ellers slår apparatet seg av igjen av sikkerhetsgrunner.

Slå av apparatet

For å slå helt av apparatet, **berør sensorfeltet “På/Av”** .

Berør sensorfeltet “På/Av” i ca. et sekund.



Etter at en enkelt kokesone eller hele kokefeltet er slått av, varsles restvarmen med (for “varm”) i det digitale displayet for gjeldende kokesone.

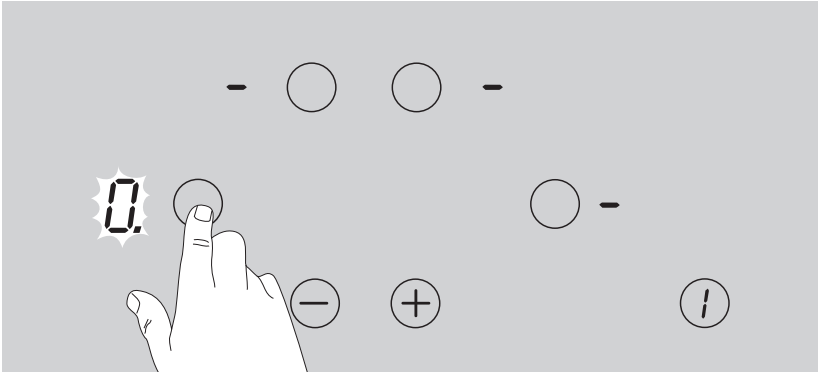
Valg av kokesone

Berør det tilhørende sensorfeltet i ca. et sekund for å velge ønsket kokesone.

Null med desimalpunkt lyser i det displayet som tilhører kokesonen [0.].



Desimalpunktet viser at det bare er mulig å foreta innstillinger på denne kokesonen.

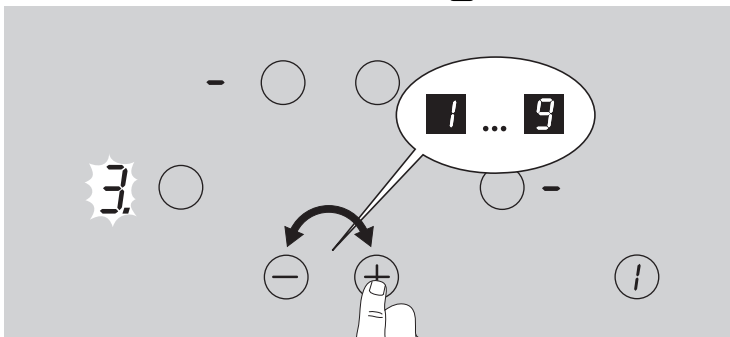


Velge kokenivå \oplus og \ominus

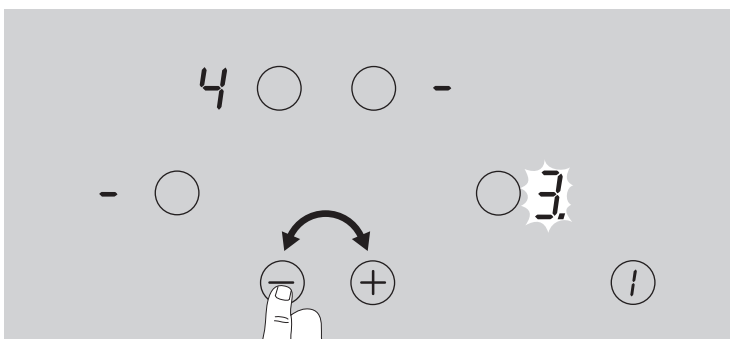
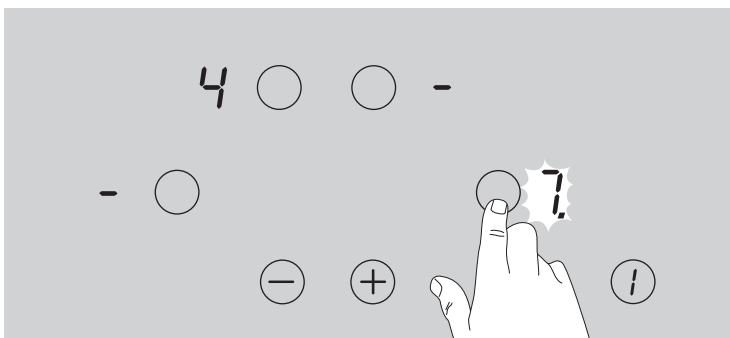
stille inn eller endre kokenivået (1 til 9) for valgt kokesone.

Øk kokenivået med sensorfeltet \oplus .

Reduser kokenivået med sensorfeltet \ominus .

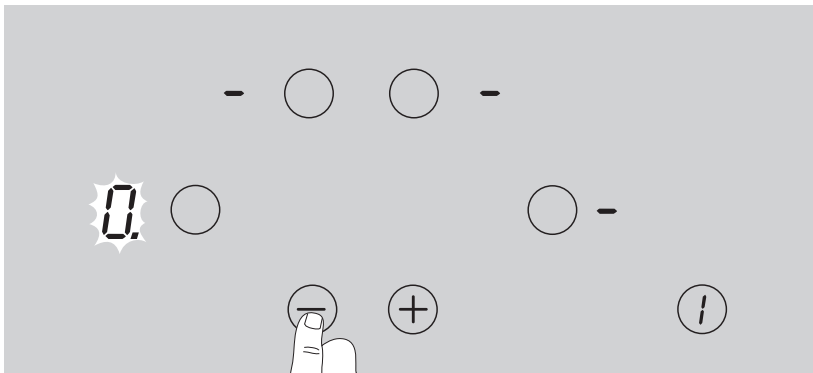


Hvis flere kokesoner er i bruk samtidig, må du velge ønsket kokesone ved å berøre tilsvarende sensorfelt for å endre kokenivået. Desimalpunktet i displayet viser den til enhver tid valgte kokesonen.



Slå av kokesone

1. Velg ønsket kokesone med sensorfeltene for kokesonene.
2. Berør sensorfeltene \oplus og \ominus samtidig eller still sensorfeltet \ominus på null for å slå av.



En kokesone kan bare slås av når desimalpunktet i kokesonedisplayet lyser.

Restvarmeindikator

Etter at du har slått av en enkelt kokesone eller hele kokefeltet, varsles restvarmen med (for “varm”) i de digitale displayene for de tilhørende kokesonene.

Også etter at kokesonen er slått av, slukker restvarmeindikatoren først når kokesonen er avkjølt.



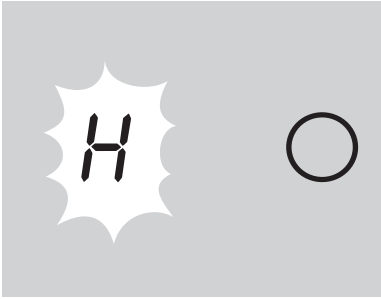
Du kan bruke restvarmen til å smelte (f.eks. smør) eller for å holde maten varm.



OBS! Så lenge restvarmeindikatoren lyser, foreligger det fare for forbrenning.



OBS! Ved strømbrudd slukker også symbolet og dermed varselet om at det foreligger restvarme. Men det er fortsatt fare for forbrenninger. Dette kan du unngå ved å holde godt øye med apparatet.



Barnesikring

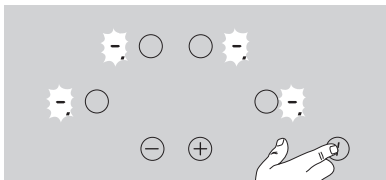
Aktivere barnesikring

Barnesikringen forhindrer at kokesonene slås på utilsiktet.

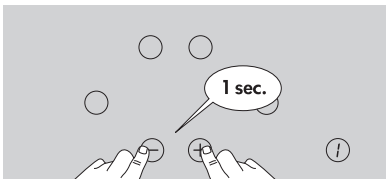



Barnesikringen kan bare aktiveres når ingen av kokesonene er i bruk.

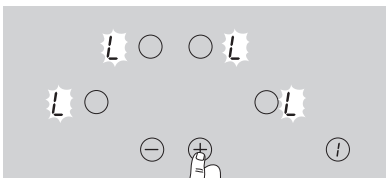
1. Berør sensorfeltet "På/Av".



2. Berør sensorfeltene Pluss og Minus samtidig i ca. et sekund og slipp.

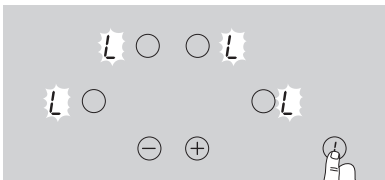


3. Berør sensorfeltet Pluss en gang til.
 lyser i ca. ti sekunder i de digitale displayene.
Nå er barnesikringen aktivert.

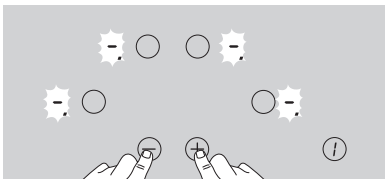


Bruke kokefeltet med aktivert barnesikring

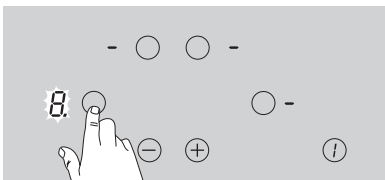
1. Berør sensorfeltet "På/Av".
☐ lyser i de digitale displayene.



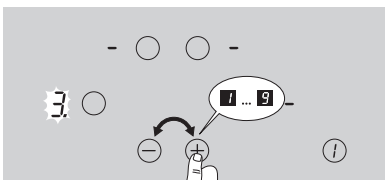
2. Berør sensorfeltene Pluss og Minus samtidig ca. et sekund.
De digitale displayene viser ☐, og desimalpunktet blinker.



3. Velge kokesone.



4. Stille inn ønsket kokenivå.



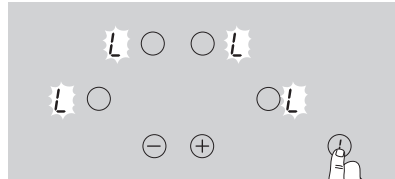
Barnesikringen forblir deaktivert helt til neste gang apparatet slås av.
Alle kokesonene og kokenivåene kan brukes på vanlig måte.

Deaktivere barnesikringen

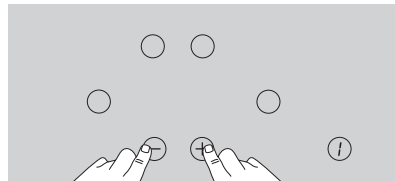




Barnesikringen kan bare deaktiveres når ingen kokesone er i bruk.

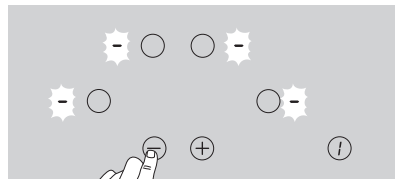
1. Berør sensorfeltet "På/Av". L lyser i de digitale displayene.



2. Berør sensorfeltene Pluss og Minus samtidig i ca. et sekund og slipp.



3. Berør sensorfeltet Minus en gang til. Symbolet  slukker og  kommer til syne. Nå er barnesikringen deaktivert.

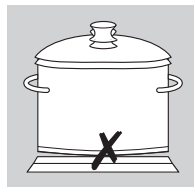


Anvendelse, tabeller, tips

Kokekar

Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir kokeresultatet.

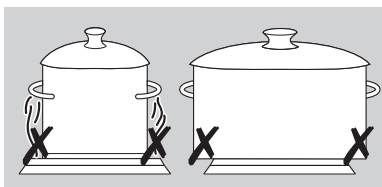
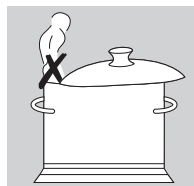
- Gode kokekar kjenner du på kokekarets bunn. Bunnen bør være så tykk og jevn som mulig.
- Kontroller bunnens diameter ved innkjøp av kokekar og stekepanner. Produsenten oppgir ofte bare diameteren på kokekarets øvre kant.
- Kokekar med bunn i aluminium eller kobber kan sette metalliske flekker på den glasskeramiske overflaten, som kan være svært vanskelige å fjerne.
- Ikke bruk kokekar av støpejern eller kokekar med defekt bunn som er ru eller har forhøyninger. Når du skyver disse, kan du sette striper i keramikktoppen.
- Det er helt vanlig at kokekarene buler lett innover (konkav) i kald tilstand. De bør aldri bule utover (konveks).
- Hvis du bruker spesialkasseroller, (f.eks. dampkoker, vannbadgryte, WOK osv.), bør du ta hensyn til opplysningene fra produsenten.



Tips til energisparing

Du sparer verdifull energi hvis du tar hensyn til følgende punkter:

- Kasseroller og stekepanner bør i utgangspunktet settes på kokesonen før du slår den på.
- Tilmussede kokesoner og kasserollebunner øker strømforbruket.
- Om mulig bør du alltid bruke lokk på kasseroller og stekepanner.
- Slå av kokesonene før koketiden er slutt for å utnytte restvarmen, f.eks. for å holde mat varm eller for å smelte f.eks. smør.
- Kokekarets bunn og kokesonen bør være like store.



Tabeller

Veiledende verdier for tilberedning av mat på varmesonenene

Angivelsene i den etterfølgende tabellen er veiledende. Den faktiske bryterinnstillingen som må velges til tilberedningen, avhenger av kvaliteten på kokekarene samt type og mengde råvarer.

Bryterstilling	Tilberedningsprosess videretilberedningstrinn	egnet for
9	Oppkoking	Oppkoking av store mengder vann, koking av melboller
7-9	Kraftig bruning	Fritering av pommes frites, bruning av kjøtt, f.eks. gulasj, ferdigsteking, f.eks. av potetpannekaker, steking av mørbrad, biff
6-7	Svak steking	Steking av kjøtt, schnitzel, cordon bleu kotelett, kjøttkaker, grillpølser, lever bruning av meljevning, svak steking, egg, pannekaker, smultbakst
4-5	Koking	Koking av større mengder mat, gryteretter og supper, dampkoking av poteter, koking av kjøttbuljong
3-4	Dampkoking, surring	Surring av grønnsaker, braisering av kjøtt koking av risgrøt
2-3	Svelling	Svelling av ris og melkeretter, (rør om iblant!), dampkoking av mindre mengder poteter eller grønnsaker, oppvarming av ferdigretter
1-2	Smelting	Eggestand, hollandaise, varmhoding av retter, smelting av smør, sjokolade, gelatin
0		Ettervarme, Av-stilling



Vi anbefaler å innstille oppkokingstrinnet "9" ved oppkoking eller bruning og deretter la matretter med en lengre tilberedningstid tilberedes ferdig på det tilsvarende videretilberedningstrinnet.

Rengjøring og pleie

Kokefeltet



OBS: Det må ikke brukes rengjøringsmidler på den **varme** glasskeramiske overflaten! Etter rengjøringen må alle rengjøringsmidler fjernes med tilstrekkelig rent vann, ellers kan de virke etsende når kokefeltet varmes opp igjen!

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, som f.eks. grill- eller stekeovnspray, grove skuremidler eller slipende gryterensere.



Rengjør den glasskeramiske kokeflaten etter hver gangs bruk, mens den er håndvarm eller når den er kald. Slik unngår du at matrester brenner seg fast.

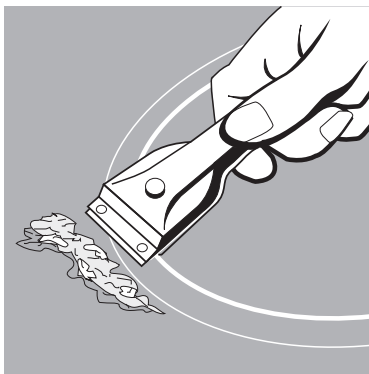
Fjern kalk- og vannflekker, fettsprut og metalliske flekker med et rengjøringsmiddel beregnet for glasskeramikk eller rustfritt stål som du får i alminnelig handel.

Lett tilsmussing

1. Tørk av den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel.
2. Gni deretter tørt med en ren klut. **Det må ikke være igjen rester av rengjøringsmidler på overflaten.**
3. Rengjør grundig en gang i uken med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål, som du får kjøpt i alminnelig handel.
4. **Tørk deretter godt av den glasskeramiske overflaten med tilstrekkelig rent vann** og gni tørt med en ren klut som ikke loer.

Fastsittende matrester

1. Bruk en rengjøringssskrape ved fjerning av rester etter mat som har kokt over eller fastsittende sprut.
2. Hold rengjøringssskraperen skrått mot den glasskeramiske overflaten.
3. Fjern matrestene ved å skyve skrapen med glidende bevegelser.
4. Polér deretter koketoppen med rengjøringsmiddel beregnet for keramiske topper.



Du får kjøpt rengjøringssskraperen og rengjøringsmiddel for glasskeramikk hos fagforhandleren.



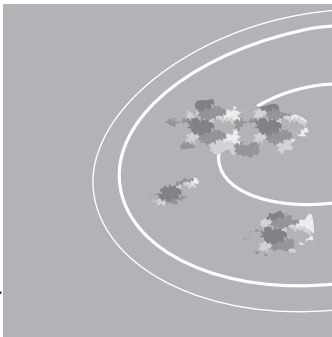
Spesielle forurensninger

1. Fjern straks, mens dette ennå er varmt, fastbrent sukker, smeltet kunststoff, aluminiumfolie eller andre **materialer som smelter** med en rengjøringskrape.



OBS: Det foreligger forbrenningsfare når du bruker rengjøringskrapen på den varme kokesonen!

2. Rengjør kokefeltet en gang til på normal måte når det er avkjølt.



Hvis kokesonen allerede er avkjølt med de smeltede materialene på, bør du varme den opp igjen før du starter rengjøringen. Stripper eller mørke flekker i glasskeramikkoverflaten, som f.eks. er oppstått på grunn av kokekar med skarpe kanter, lar seg ikke fjerne. De har imidlertid ingen innflytelse på kokefeltets funksjon.

Kokefeltets ramme



OBS! Ikke la det komme eddik, sitron eller kalkløsende midler på fordypningsrammen, ellers oppstår det matte flekker.

1. Tørk av rammen med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel.
2. Bløtgjør inntørkede matrester med en våt klut. Tørk deretter godt av og gni tørt.

Hva må gjøres hvis ...

Avhjelping ved driftsforstyrrelser

Kanskje dreier driftsforstyrrelsen seg kun om en liten feil som du kan utbedre på egen hånd ved hjelp av de følgende informasjonene. Ikke utfør ytterligere arbeider hvis de etterfølgende informasjonene ikke er til hjelp i det konkrete tilfellet.

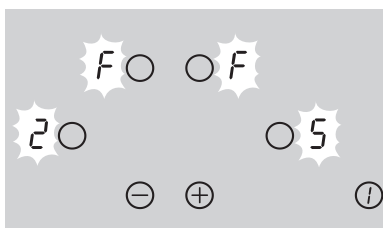


Advarsel! Reparasjoner på apparatet må kun utføres av fagfolk. Ved ukyndig utførte reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren. Henvend deg til din forhandler eller til vår kundeservice hvis det er behov for en reparasjon.

Hva skal du gjøre, hvis ...

.... displayet F 2 5 lyser?

Apparatet er feil tilkopleet.
Skill apparatet fra strømmettet.
Strømtilkoplingen må utføres riktig.
Ta kontakt med autorisert fagperson.



.... kokesonene ikke fungerer?

Sjekk om

- husets sikringer (sikringsskapet) er i orden. Hvis sikringene slår seg ut flere ganger, må du ta kontakt med autorisert elektroinstallatør.
- apparatet er slått riktig på,
- kontrollampene i betjeningsfeltet lyser,
- riktig kokesone er slått på,
- kokesonene er innstilt på ønsket kokenivå (se kapittel "Koking"),
- kokesonenes sikkerhetsbryter er utløst (se kapittel "Sikkerhetsfunksjoner").

.... kokesonene ikke vil slå seg på?

Sjekk om

- betjeningsfeltet er sperret (se kapittel "Barnesikring").
- det er gått mer enn ti sekunder fra du aktiverte På/Av-tasten og til du slo på ønsket kokesone (se kapittel "Slå på apparatet").
- sensorfeltene er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

.... displayet plutselig slår seg av unntatt for restvarme?

Sjekk om

- På/Av-tasten ble utilsiktet aktivert.
- sensorfeltene er delvis dekket av en fuktig klut, væske eller liknende.
- sikkerhetbryteren ble aktivert.


.... eller for restvarme ikke kommer til syne i displayet etter at kokesonene er slått av?

Sjekk om

- kokesonen bare ble brukt en kort stund og derfor ikke ble varm nok.
- Hvis kokesonen er varm, ta kontakt med AEG kundeservice.


.... en kokesone ikke lar seg slå på?

Sjekk om

- barnesikringen (symbol ) er aktivert.

.... displayet blinker?



Den elektroniske styringens overoppvarmingskontroll har utløst en midlertidig sperre i den fremre venstre kokesonen. Denne kan først aktiveres igjen, når apparatet er avkjølt ( slukker). De andre tre kokesonene kan fortsatt brukes.

.... alle displayene slukker mens du koker (også restvarmeindikatoren)?

Den elektroniske styringens overoppvarmingskontroll har utløst en sperre i alle funksjonene. Denne kan aktiveres igjen ved å skru ut og inn igjen sikringene i sikringsskapet (strømbrudd i minst ti sekunder) når kokefeltet er avkjølt.


.... displayet lyser?

Sjekk om

- sensorfeltene er tilsmusset eller delvis dekket av en fuktig klut, væske eller liknende.

Rengjør kokefeltet.

Slå av sikringsautomaten eller skru ut sikringene for en kort stund.

Hvis displayet  fortsetter å lyse, må du ta kontakt med kundeservice.

Hvis du tilkaller kundeservice på grunn av feil betjening, må du, også i garantitiden, betale for at teknikeren fra kundeservice besøkte deg.

Montasjeveiledning



OBS! Montering og tilkopling av det nye apparatet må kun utføres av **autorisert installatør**.

Hvis denne anvisningen ikke overholdes, bortfaller garantien ved eventuelle skader.

Tekniske data

Apparatets dimensjoner

Bredde	572 mm
Dybde	502 mm
Høyde	49 mm

Plasskrav i innbyggingsmodul

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Hjørneradius	R3

Energiforbruk

Kokesone foran venstre ø 210 mm	2300 W
Kokesone bak venstre ø 145 mm	1200 W
Kokesone bak høyre ø 180 mm	1800 W
Kokesone foran høyre ø 145 mm	1200 W

Spenning varmeelement 230 V ~

Total koplingsverdi maks 6,5 kW

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparatet er i samsvar med følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
angående sikkerhet til elektriske apparater for bruk i husholdninger og til lignende formål, og
- DIN 44546 / 44547 / 44548
angående bruksegenskaper til elektriske komfyrer for bruk i husholdninger.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-2-3 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
angående grunnleggende beskyttelseskrav når det gjelder elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).



Dette apparatet er i samsvar med følgende EF-direktiver:

- 73/23/EEC av 19.02.1973 (lavspenningsdirektiv)
- 89/336/EEC av 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusive endringsdirektivet 92/31/EEC)



Sikkerhetsanvisninger for installatøren


- I den elektriske installasjonen må det tilkoples en innretning som gjør det mulig å skille apparatet fra strømnettet med en universalpolet kontaktåpningsvidde på minst 3 mm. Egnete skilleinnretninger er f.eks. LS-bryter, sikringer (skruesikringer må tas ut av holderen), FI-bryter og kontaktorer.
- Dette apparatet er konstruert i overensstemmelse med vern mot brann ifølge type Y (EN 60 335-2-6). Kun apparater av denne typen er tillatt å bygge inn ved siden av høyskap eller inntil vegger.
- Det er ikke tillatt å montere skuffer under kokefeltet.
- Ved innbygging må berøringsvernet garanteres.
- Skapmodulens stabilitet må samsvare med DIN 68930.
- Til vern mot fuktighet må alle sagesnittflater forsegles med egnet tetningsmiddel.
- Ved arbeidsflater med fliser må fugene i området mot kokemodulen fylles godt med fugematerial.
- Ved natur-, kunststein- eller keramikkplater må smekkfjærene klebes på med egnet syntetisk harpiks eller tokomponents lim.
- Kontroller at pakningen i støtterammen sitter som den skal og ligger helt stabil. Det må ikke påføres ekstra silikonmasse, dette gjør det vanskelig å demontere rammen ved servicearbeider.
- Ved demontering må toppen trykkes ut fra undersiden.

Elektrisk tilkøpling

Før du kople til apparatet, må du kontrollere om apparatets nominelle spenning, det er den spenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med nettspenningen hos deg. Typeskiltet befinner seg på den nederste delen av kokedelens deksel.

Varmeelementenes spenning utgjør AC230 V ~. Også ved eldre strømmnett med AC220 V ~ arbeider apparatet uten problemer.

Apparatet koples til strømmettet ved at det i den elektriske installasjonen tilkoples en innretning som gjør det mulig å skille apparatet fra strømmettet med en universalpolet kontaktåpningsvidde på minst 3 mm, f.eks. en LS-bryter, FI-vernebryter eller sikring.

Strømkabelen må være minst av type H05VV-F eller av bedre kvalitet. Tilkøplingen må gjøres i samsvar med skjemaet. Alt etter koplings-skjema må koplingsbøylene settes inn forskriftsmessig. Jordkabelen må forbindes med en  -klemme. Jording lederne må være lengre enn de strømførende lederne.

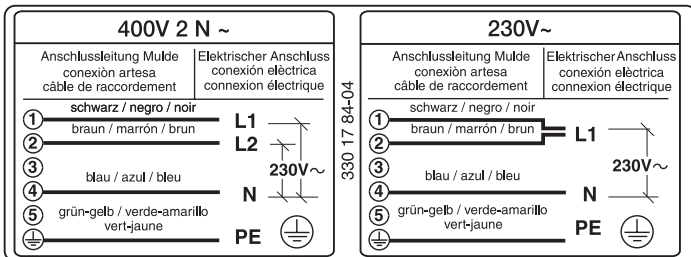
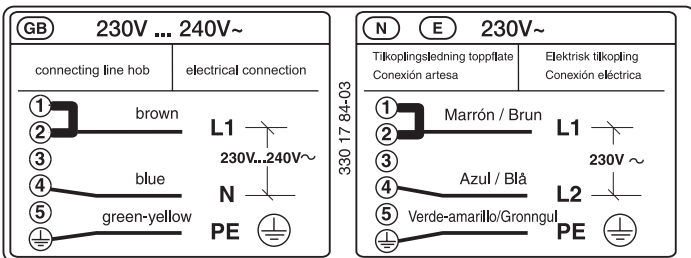
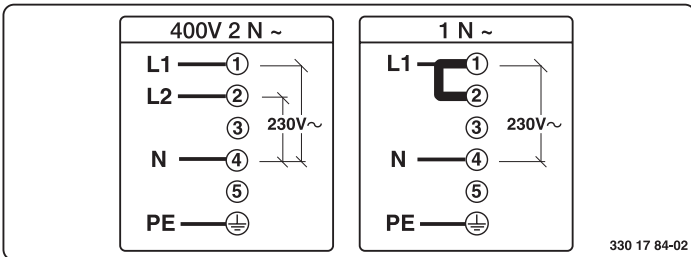
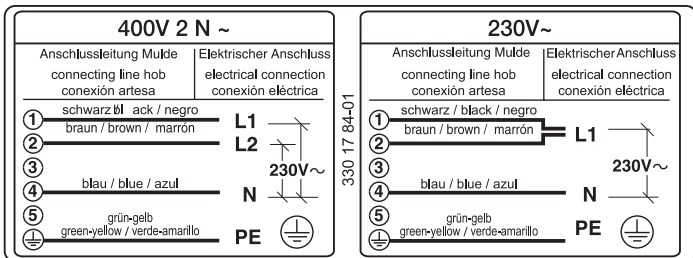
Kabeltilkøplingene må utføres forskriftsmessig og klemmeforbindelsene må være fast tiltrykket.

Til slutt må tilkøplingskabelen sikres med en avlastningsklemme og dekselet lukkes med et fast trykk (falle i lås).





Før apparatet slås på første gang må ev. beskyttelsesfolier eller klissetremerker fjernes fra den glasskeramiske overflaten eller rammen.



Etter at apparatet er koplet til strømmettet, må det sjekkes om alle kokesonene fungerer ved at de slås på en om gangen til maksimal effekt en kort stund.



Typeskilt

Modell	EHS 6610 K	Prod.Nr.	949591061
Typ	PEE2 019	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. XXXXXXXXX		6,5 kW
 Electrolux		  	

Service

Kapittelet “Hva må gjøres hvis ...” omhandler noen driftsforstyrrelser du kan løse selv. Se først der dersom feil oppstår.

Dreier det seg om en teknisk feil?

Ta i tilfelle kontakt med vårt kundeservice-kontor eller en av våre servicepartnere (adresser og telefonnumre er å finne i fortegnelsen “Kundeserviceadresser”).

Forbered deg godt til samtalen. På den måten forenkler du diagnosen og avgjørelsen om det er nødvendig med besøk fra kundeservice:

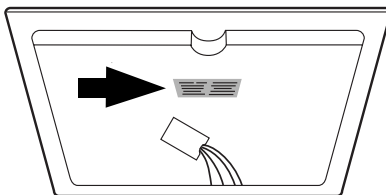
Ha så langt mulig klart for deg:

- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?

Før samtalen noterer du følgende koder fra typeskiltet:

- PNC-nummer (9 siffer),
- S-No-nummer (9 siffer).

Vi anbefaler å notere identifikasjonsnumrene her, slik at du alltid har dem for hånden:



PNC

S-No

Når oppstår det utgifter også i løpet av garantitiden?

- hvis du kunne ha løst feilen selv ved hjelp av feiltabellen (se kapittel “Hva må gjøres hvis ...”),
- hvis det er nødvendig med flere besøk fra serviceteknikeren fordi han ikke har fått all nødvendig informasjon og derfor f.eks. må hente reservedeler. Denne ekstraturen kan du unngå hvis du forbereder oppringningen godt som beskrevet over.

Till våra kunder

läs igenom den här bruksanvisningen noggrant.

Läs avsnittet “Säkerhetsanvisningar“ på de första sidorna särskilt noga. Spara den här bruksanvisningen för att kunna slå upp i den senare. Överlämna den till eventuellt efterkommande ägare.

Följande symboler används i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning: Anvisningar som är avsedda för din egen säkerhet.

Observera: Anvisningar som är avsedda för att undvika skador på spisen.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformationer

1. De här siffrorna leder dig steg för steg vid betjäningen av spisen.
2. ...
3. ...

Tryckt på miljövänligt tillverkat papper
Den som tänker ekologiskt, agerar också så ...

Innehåll

Bruksanvisning	34
Säkerhet	34
Avfallshantering	36
De viktigaste funktionerna på din spishäll	37
Översikt över hällen	38
Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner	38
Digitala displayer	39
Säkerhetsavstängning av kokzonerna	39
Innan spisen används första gången	40
En första rengöring	40
Användning av kokhällen	40
TOUCHKONTROLL-fält	40
Slå på hällen	40
Stänga av hällen	41
Kokzonsval	41
Val av effektläge + och -	42
Stänga av kokzon	43
Restvärmevarnare	44
Barnsäkring	45
Användning, tabeller, tips	48
Kokkärl	48
Tabeller	49
Rengöring och skötsel	50
Kokhäll	50
Kokhällens ram	51
Vad gör man när	52
Åtgärd vid störningar	52
Installationsanvisning	54
Tekniska data	54
Bestämmelser, normer, direktiv	55
Säkerhetsanvisningar för installatören	56
Nätanslutning	57
Typskylt	59
Service och reservdelar	61
Montering	124

Bruksanvisning

Säkerhet

Denna spishäll uppfyller gällande säkerhetsnormer. Men vi vill ändå göra dig uppmärksam på följande säkerhetsanvisningar.

Elsäkerhet

- Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en auktoriserad fackman.
- Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vid reparationer - kontakta återförsäljaren eller vår service.



Om du inte följer dessa råd gäller inte garantin för skador som uppkommer.

- Inbyggnadshållar får endast användas om de är monterade i normenliga, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor. Då säkerställs beröringsskyddet som krävs av VDE (Tyska elektroteknikers förbund) för elektriska apparater.
- Vid fel på hällen, brott eller sprickor:
 - stäng av alla kokzoner,
 - slå ifrån säkringen för hällen resp. skruva ur den.

Säkerhet för barn

När du kokar och steker mat, blir kokzonerna varma. Var därför noggrann med att hålla småbarn borta från spisen.

Säkerhet under användningen

- Den här hällen får endast användas för vanlig kokning och stekning av maträtter.
- Använd inte kokhällen till att värma upp rummet.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av hällen. Anslutningsledningar får inte hamna på de varma kokzonerna.
- Överhettade fetter och oljor antänds snabbt. När du tillreder maträtter i fett eller olja (t.ex. pommes frites) bör du övervaka tillagningen.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

Säkerhet vid rengöring

Vid rengöring måste spishällen vara avstängd. Det är av säkerhetsskäl förbjudet att rengöra hällen med ångstråle- eller högtrycksrengörare.

Så undviker du skador på spishällen

- Använd inte kokhällen som arbets- eller avställningsyta.
- Använd inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Glaskeramik är okänslig för temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar. Den kan skadas, i synnerhet av spetsiga och hårda föremål som faller ner på hällen.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig och har skarpa kanter. Det kan bli repor när man flyttar dem.
- Ställ inte pannor eller kastruller på kokhällens ram. Det kan repa eller skada lacken.
- Se till så att inte syrahaltiga vätskor, t.ex. ättika, citron eller kalklö-sande medel hamnar på kokhällens ram. Det kan bildas matta fläckar.
- Om socker eller en tillredning med socker hamnar på den varma kokzonen och smälter, är det viktigt att ta bort detta genast. Använd skrapan och ta bort det medan det fortfarande är varmt. Om massan kallnar kan det uppstå skador på ytan när man tar bort den.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikytan, t.ex. plast, aluminiumfolie eller ugnsfolie. Om något ändå skulle smälta på glaskeramikytan, måste också detta omedelbart tas bort med skrapan.

Avfallshantering



Avfallshantering av förpackningsmaterial

- Allt förpackningsmaterial är återvinningsbart vilket anges på plastfilmen och hårdskumsförpackningen. Se till att kassera förpackningsmaterialet och den spishäll som eventuellt ersätts på ett miljövänligt sätt.
- Följ de nationella och regionala bestämmelserna och materialmärkingen (materialsortering, avfallsinsamling, återbruk).

Anvisningar för avfallshantering

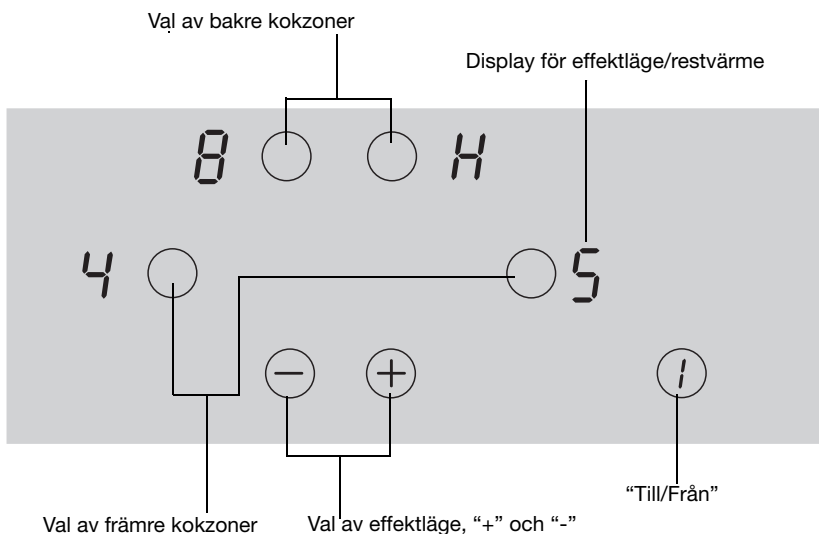
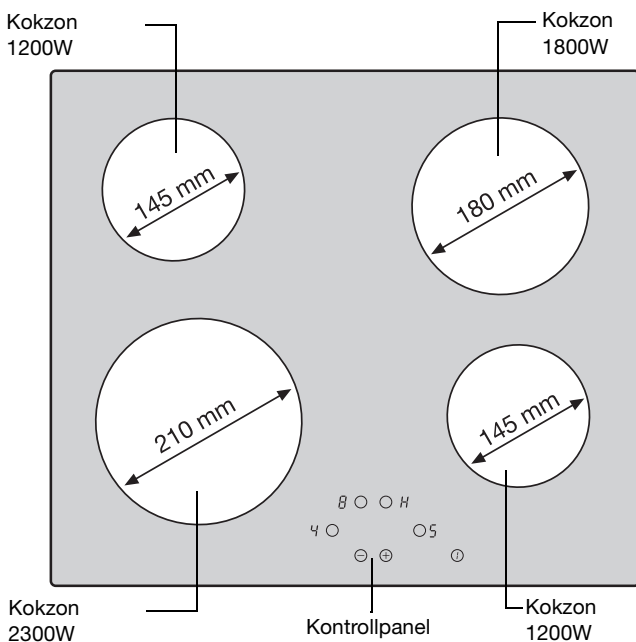
- Spishällen får inte skrotas tillsammans med hushållssoporna.
- Upplysningar om hämtningstider eller samlingsplatser erhålls hos det lokala gatukontoret eller hos kommunalförvaltningen.
- Varning! Se till att spishällar som ska kasseras, först görs oanvändbara. Ta bort nätkabeln.

De viktigaste funktionerna på din spishäll

- **Glaskeramikhäll:** Spishällen har en glaskeramikhäll och fyra snabbuppvärmda kokzoner. Tack vare särskilt högeffektiva strålningssvärmeelement förkortas härigenom uppvärmningstiden för värmeelementen avsevärt.
- **Sensorfält:** På panelen för hällen finns TOUCHKONTROLL-fält
- **Rengöring:** En viktig fördel med glaskeramikhällen och sensorfälten är att de är mycket lätta att hålla rena. Den släta ytan är lätt att göra ren. (Se avsnittet ”Rengöring och skötsel”.)
- **Fältet Till/Från:** Fältet ”Till/Från” gör att hällen har en separat huvudströmbrytare, med vars hjälp strömtillförseln till hällen kan slås på/brytas genom enkel beröring.
- **Displayer:** Digitala displayer informerar om inställda effektlägen, aktiverade funktioner och om det eventuellt finns någon restvärme på aktuell kokzon.
- **Säkerhetsavstängning:** En säkerhetsavstängning ser till att alla kokzonerna stängs av automatiskt efter en viss tid om det inte skett någon förändring på inställningarna.
- **Varmhållningsläge:**  är det effektläge där maträtter kan varmhållas.
- **Restvärmevarnare:** Det lyser ett  för restvärme i displayen om kokzonen håller en temperatur som innebär risk för brännskada.
- **Barnsäkring:** Med denna funktion spärras spishällen mot oavsiktlig inställning.








Översikt över hällen

Kokzonernas och kontrollpanelens funktioner



Digitala displayer



De fyra displayrutorna som hör till de fyra kokzonerna visar:

- , efter påsättning och vid automatisk avstängning med säkerhetsfunktionen,
-  vid val av en kokzon,
-  till , beroende på valt effektläge,
- , vid restvärme,
-  vid felfunktion,
-  vid barnsäkring.



Säkerhetsavstängning av kokzonerna

Om en av kokzonerna inte stängs av eller om effektläget inte ändras efter en bestämd tid stängs alla kokzoner automatiskt av.

I kokzonsindikeringen för alla påsatta kokzoner visas  och när de har svalnat .


Kokzonerna stängs av vid:

- Effektläge 1 - 2 efter 6 timmar.
- Effektläge 3 - 4 efter 5 timmar.
- Effektläge 5 efter 4 timmar.
- Effektläge 6 - 9 efter 1,5 timmar.




Skulle en eller flera kokzoner stängas av automatiskt innan den inställda tiden har gått ut, så titta i kapitlet "Vad gör jag om ...".

Upphävning av säkerhetsavstängningen

Vill du upphäva den aktiverade säkerhetsavstängningen, så ska du stänga av spishällen med sensorfältet Till/Från  och sedan slå på den direkt efteråt. Därefter är kokzonerna driftklara igen.

Avstängning av andra orsaker

Vätska som kokar över och rinner över panelen leder till att alla kokzoner stängs av omedelbart.

Samma sak händer om du hänger en våt trasa över panelen. I båda fallen måste du slå på spishällen igen med Huvudbrytaren , efter att vätskan respektive trasan tagits bort.

Innan spisen används första gången

En första rengöring

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa.



Observera! Använd inga skarpa och slipande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

Användning av kokhällen




När kokzonen sätts på kan den surra kort. Det är en egenhet hos alla glaskeramikhällar och inverkar inte negativt vare sig på spisens funktion eller livslängd.

TOUCHKONTROLL-fält

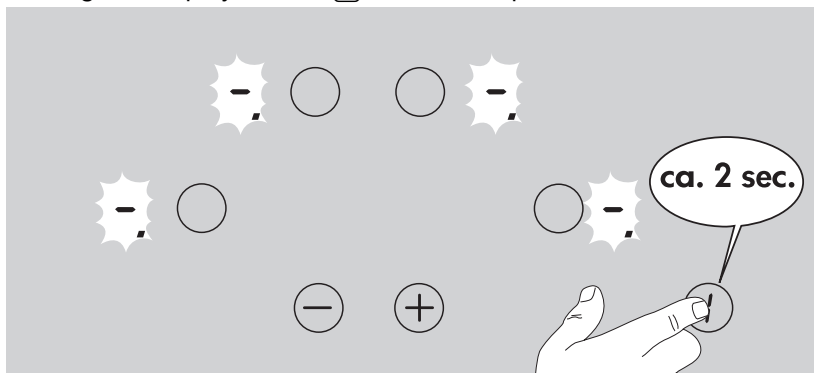
Du använder TOUCHKONTROLL-fälten genom att du lägger ett finger på önskat fält och trycker lätt tills motsvarande display tänds eller släcks eller önskad funktion utförs.

Slå på hällen

Du slår på hela hällen med hjälp av fältet "Till/Från" .


Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka 2 sekunder.

Den digitala displayen visar  och decimalpunkten blinkar.

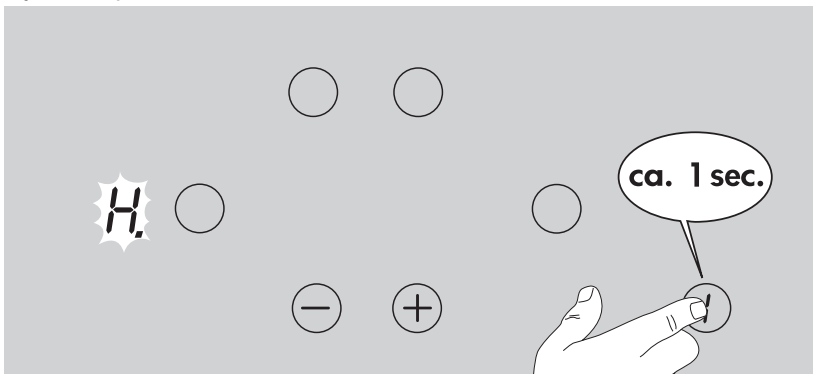



När du har använt fältet "Till/Från" för att slå på hällen, måste du inom ca 10 sekunder välja en av kokzonerna m.h.a. kokzonsknapparna. Annars stängs hällen av igen av säkerhetsskäl.

Stänga av hällen

Du stänger av hällen helt genom att trycka lätt på fältet "Till/Från" .

Tryck lätt på fältet "Till/Från" under cirka en sekund.



När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett  (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.

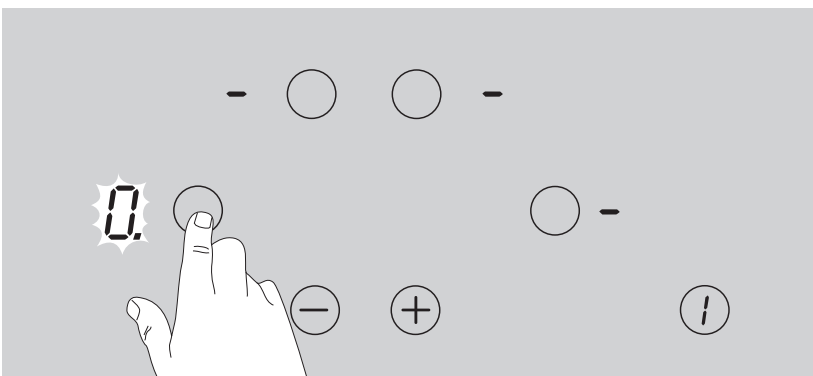
Kokzonsval

Du slår på önskad kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält under cirka en sekund.

I displayfältet för kokzonen tänds nollan samt en decimalpunkt .



Decimalpunkten indikerar att du endast kan göra inställningar för den här kokzonen.

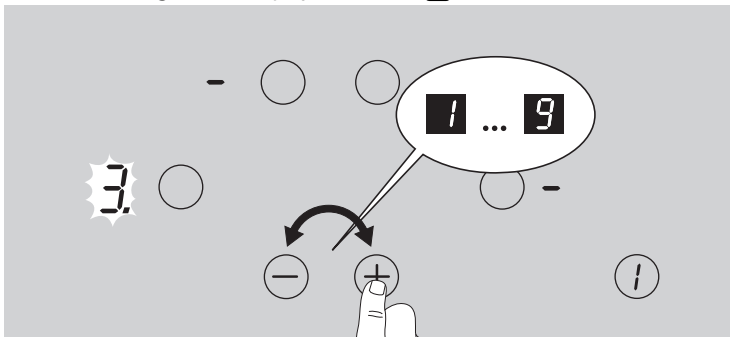


Val av effektläge \oplus och \ominus

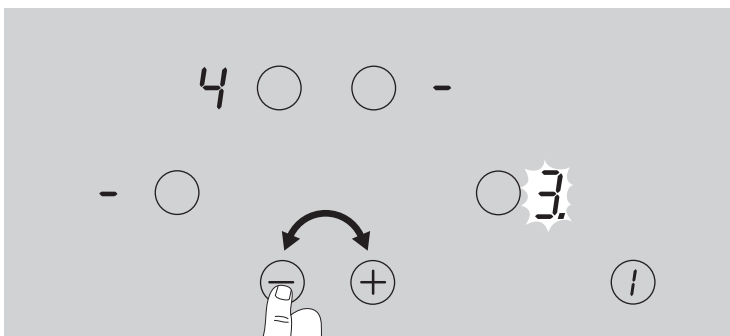
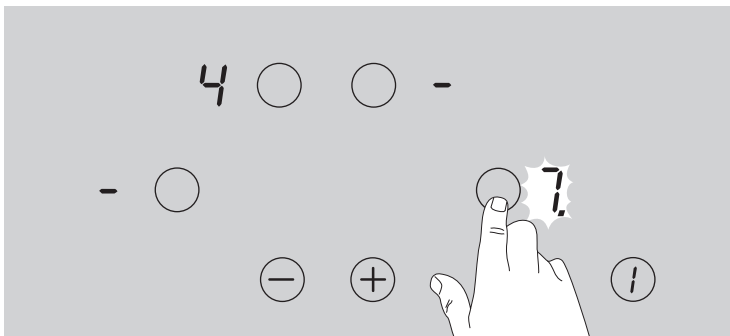
Används för att ställa in och ändra effektläge (\ominus till \oplus) för vald kokzon.

Höj effektläget med hjälp av fältet \oplus .

Sänk effektläget med hjälp av fältet \ominus

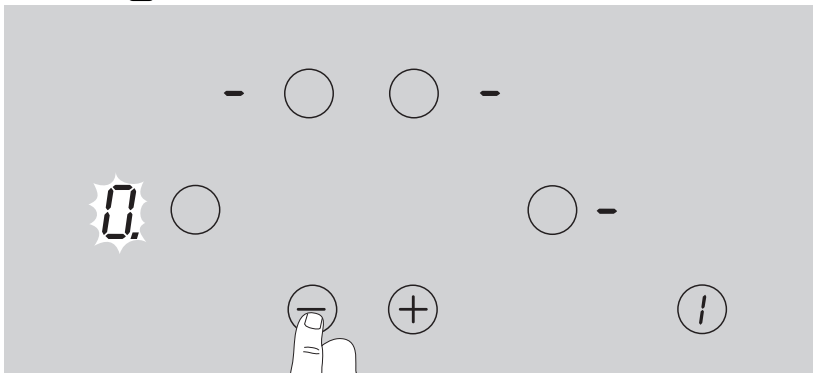


Om flera kokzoner används samtidigt måste du först välja kokzon genom att trycka lätt på motsvarande fält innan du kan ändra effektläget. Decimalpunkten i displayen visar vilken kokzon som valts.



Stänga av kokzon

1. Välj önskad kokzon med hjälp av fälten för kokzonerna.
2. För att stänga av, rör du samtidigt vid fälten \oplus och \ominus alternativt ställ med fältet \ominus in kokzonen till noll.



En kokzon kan endast stängas av då decimalpunkten i kokzonsdisplayen lyser.

Restvärmevarnare

När en enstaka kokzon eller hela hällen stängts av visas ett H (som i "het") i den digitala displayen för motsvarande kokzon, för att visa att det finns restvärme kvar.

Även sedan kokzonen stängts av, slocknar restvärmevarnaren först när kokzonen svalnat.



Du kan använda restvärmen för att smälta eller hålla maträtter varma.



Observera! Så länge som restvärmevarnaren lyser finns det risk för att bränna sig.



Obs! Vid ett strömavbrott slocknar även symbolen H och därmed går det inte att se om det föreligger eventuell restvärme. Man kan dock

fortfarande bränna sig. Detta går emellertid undvika genom att vara försiktig.



Barnsäkring

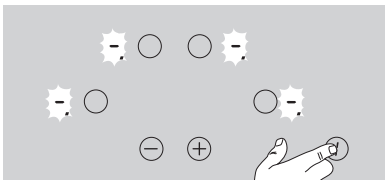
Inkoppling av barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar oavsiktlig påkoppling av kokzonerna.

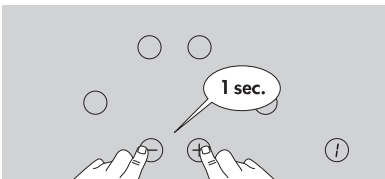



Barnsäkringen kan kopplas in endast när ingen kokzon är i funktion.

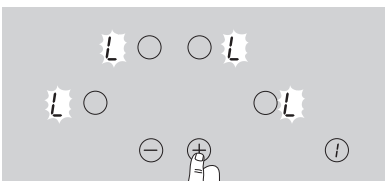
1. Vidrör fältet "Till/Från".



2. Vidrör fälten Plus och Minus samtidigt i cirka 1 sekund och lyft sedan på fingrarna.




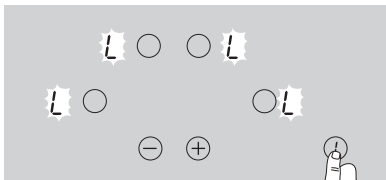
3. Vidrör på nytt fältet Plus. Symbolen  visas på de digitala displayerna i cirka 10 sekunder. Barnsäkringen är nu inkopplad.



Användning av spishällen med barnsäkringen inkopplad

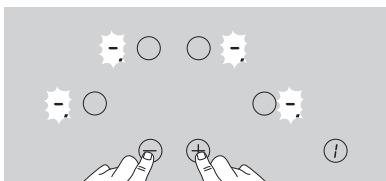
1. Vidrör fältet "Till/Från".

Symbolen  visas på den digitala displayen.

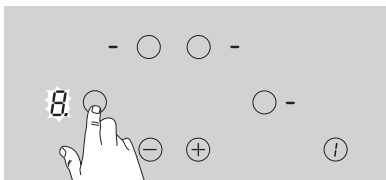


2. Vidrör, inom 10 sekunder, fälten Plus och Minus samtidigt i cirka 1 sekund.

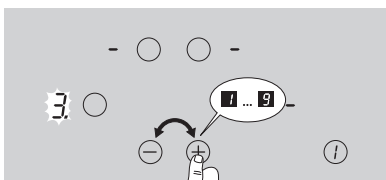
På de digitala displayerna visas  och decimalkommat blinkar.



3. Välj kokzon.



4. Ställ in önskat effektläge.



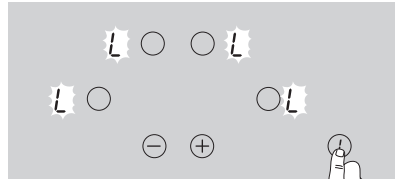
Barnsäkringen förblir urkopplad tills spishällen stängs av. Alla kokzoner och effektlägen kan användas på normalt sätt.

Urkoppling av barnsäkring

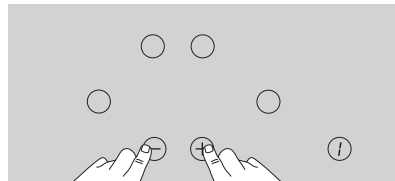


Barnsäkringen kan kopplas ur endast när ingen kokzon är i funktion.

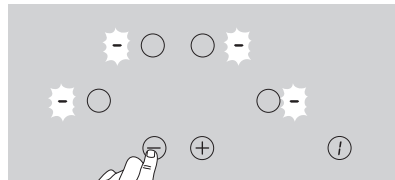
1. Vidrör fältet "Till/Från". Symbolen **L** visas på de digitala displayerna.



2. Vidrör fälten Plus och Minus samtidigt i cirka 1 sekund och lyft sedan på fingrarna.



3. Vidrör på nytt fältet Minus. Symbolen **L** släcks och istället visas symbolen **-**. Barnsäkringen är nu urkopplad.

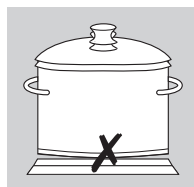


Användning, tabeller, tips

Kokkärl

Ju bättre kärl, desto bättre kokresultat.

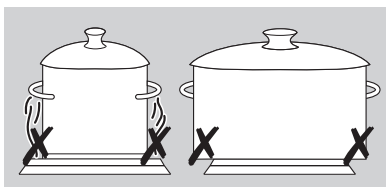
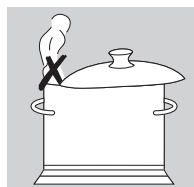
- Bra kokkärl känns igen på kastrullbotten. Botten ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Tänk på bottendiametern när du köper nya kastruller och pannor. Tillverkaren anger ofta kärkantens övre diameter.
- Kokkärl av aluminium- eller kopparbotten kan efterlämna metalliska missfärgningar på glaskeramikhällen, som det är svårt eller omöjligt att ta bort.
- Använd inte gjutjärnskärl eller kärl med skadad botten, som är skrovlig eller har skarpa kanter. Om du drar dem fram och tillbaka över hällen kan det bli bestående repor.
- I kallt tillstånd buktar normalt kärlbottnarna lätt uppåt (är konkava). De får absolut inte buktar nedåt (vara konvexa).
- Om du använder specialkärl, (t ex ångkokare, wok etc.) ska anvisningarna från tillverkaren följas.



Tips för att spara energi

Du kan spara värdefull energi genom att följa nedanstående tips:

- Aktivera inte kokzonen förrän du har satt dit grytan eller pannan.
- Tänk på att smutsiga kokzoner och kokkärlsbottnar ökar strömförbrukningen.
- Om möjligt – använd alltid lock på grytan eller pannan när du lagar mat.
- Stäng av kokzonen före tillagningstidens slut, så kan du utnyttja restvärmen, t.ex. till värmeåtervinning av rätter eller för att smälta smör el. dyl.
- Se till att storleken på kokkärlsbotten motsvarar storleken på kokzonen.
- Genom att använda en tryckkokare kan du minska tillagningstiden med upp till 50%.



Tabeller

Riktvärden för kokning på kokzonen

Uppgifterna i de följande tabellerna utgör riktvärden. Effektläget som krävs för kokning är beroende av kastrullernas kvalitet och livsmedlets typ och mängd.

Effektläge	Kokning/ sjudläge	Passar för
9	Uppkokning	Uppkokning av större mängder vatten, kokning av pasta
7-9	Hård bryning	Fritering av pommes frites, bryning av kött, t ex gulasch, stekning, t ex rårakor stekning av oxfiléer, stekar
6-7	Mild bryning	Stekning av kött, schnitzel, cordon bleu kotlett, pannbiffar, bratwurst, lever redning, mild stekning ägg, pannakakor, fritering av munkar
4-5	Kokning	Kokning av större mängder mat, grytor och soppor, ångkokning av potatis, kokning av köttbuljong
3-4	Ångkokning, ångning	Ångkokning av grönsaker, bräsering av kött, kokning av risgrynsgröt
2-3	Svällning	Svällning av ris och mjölkrätter (rör om ibland), ångkokning av mindre mängder potatis eller grönsaker, uppvärmning av färdigrätter
1-2	Smältning	Fransk omelett, äggstanning, hollandaisesås, varmhållning av maträtter, smältning av smör, choklad, gelatin
0		Eftervärme, nolläge



Vi rekommenderar att du vid uppkokning och bryning ställer in kokplattan på effektläge "9" och låter maträtter som kräver längre tid stå på ett lämpligt sjudläge efteråt.

Rengöring och skötsel

Kokhäll



Observera! Rengöringsmedel får inte komma på den **heta** glaskeramikytan! Allt rengöringsmedel måste tas bort med tillräckligt med klart vatten efter rengöringen, eftersom det kan verka etsande vid en återuppvärmning.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, som t ex grill- eller ugnssprayer, grovkorniga skurmedel eller repande kastrullrengörare.



Rengör glaskeramikhällen efter varje användning när den är ljumen eller kall. På så sätt undviker du att smuts bränns fast.

Ta bort kalk- och vattenränder, fettstänk och metalliskt glänsande missfärgningar med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål, t ex med "Sidel-rostfri glans", "Stål-Fix", "WK-Top" eller "Cillit".

Lätt nedsmutsning

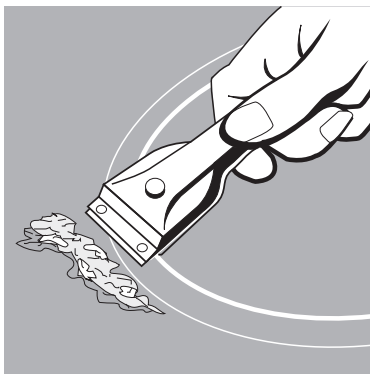
1. Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och en aning handdiskmedel.
2. Torka den därefter torr med en ren trasa. **Det får inte finns några rester från rengöringsmedel kvar på ytan.**
3. Rengör hela glaskeramikytan noggrant en gång i veckan med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. **Torka därefter av glaskeramikytan med tillräckligt med klart vatten** och torka den torr med en ren och luddfri trasa.

Fastsittande smuts

1. Använd en rakbladsskrapa för att ta bort mat som kokat över eller fastsittande stänk.
2. Sätt rakbladsskrapan snett mot glaskeramikytan.
3. Ta bort nedsmutsningar med glidande blad.



Rakbladsskrapa och rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa i fackhandeln.





Speciell nedsmutsning

1. Inbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material som kan smälta ska omedelbart, tas bort **genast medan det fortfarande är varmt** med en rakbladsskrapa.



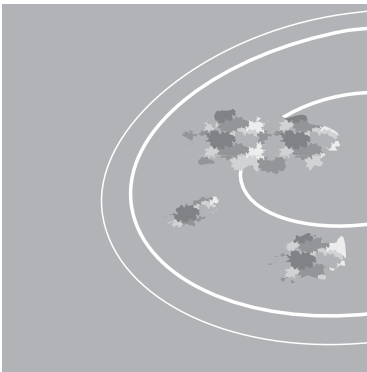
Observera! Det finns risk att bränna sig när man använder rakbladsskrapan på den heta kokzonen!

2. Rengör därefter den svalnade kokhällen som vanligt.



Värm upp kokzonen igen om den redan svalnat med smält material kvar.

Repor eller mörka fläckar i glaskeramikytan som uppstått från t ex kärl med vassa kanter går inte att ta bort. De inverkar dock inte negativt på kokhällens funktion.



Kokhällens ram



Obs! Det får inte komma någon ättika, citroner eller kalklösande medel på kokhällens ram, då uppstår det matta partier.

1. Torka av ramen med en fuktiga trasa och en aning handdiskmedel.
2. Mjuka upp intorkade nedsmutsningar med en våt trasa. Torka sedan bort dem och torka torrt.

Vad gör man när ...

Åtgärd vid störningar

Kanske handlar det vid en störning bara om litet fel, som du själv kan åtgärda med hjälp av följande anvisningar. Fortsätt inte att försöka åtgärda felet på egen hand, om anvisningarna vi ger dig inte hjälper.

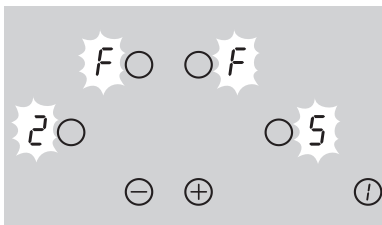


Varning! Reparationer får endast utföras av fackkunnig person. Felaktiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Vänd dig vid reparation till din fackhandlare eller till kundservice.

Vad gör man när...

.... koden F 2 5 tänds på displayerna?

Spishällen är felaktigt inkopplad.
Koppla bort spishällen från nätet.
Nätanslutningen måste korrigeras.
Kontakta behörig installatör.



.... kokzonerna inte fungerar?

Kontrollera om

- säkringen i huset (säkringsskåp) är hel. Ring behörig elinstallatör om säkringarna löser ut flera gånger.
- hällen är korrekt påslagen,
- kontrolllamporna lyser på panelen,
- aktuell kokzon är på,
- kokzonerna är inställda på önskat sjudläge (se kapitlet "Tillagning"),
- säkerhetsavstängningen av kokzonerna har aktiverats (se kapitel "Säkerhetsfunktioner").

.... kokzonerna inte går att slå på?

Kontrollera om

- panelen är spärrad (se kapitel "Barnsäkring").
- det gått mer än 10 sekunder mellan tryckningen på knappen Till/ Från och aktiveringen av önskad kokzon (se kapitel "Sätta på spishällen").
- touchfälten är delvis övertäckta med en fuktig trasa eller med vätska.

.... displayen för restvärme plötsligt inte fungerar?

Kontrollera om

- knappen Till/Från tryckts in av misstag.
- touchfälten är delvis övertäckta med fuktig trasa, vätska eller något liknande.
- säkerhetsavstängningen aktiverats.

.... det inte visas något eller för restvärme i displayen när kokzonerna stängts av?

Kontrollera om

- kokzonen bara varit igång under en kort tid och därför inte blivit tillräckligt varm.

Ring kundservice om kokzonen är varm.


.... det inte går att slå på en kokzon?

Kontrollera om

- barnsäkringen (symbol ) är inkopplad.

.... symbolen blinkar?



Överhettningsskyddet för den elektroniska styrningen har utlöst en tillfällig spärr av den vänstra främre kokzonen. Den kan återaktiveras först när hällen har svalnat (slocknar). De övriga tre kokzonerna kan fortfarande användas.

.... alla displayerna slocknar under pågående tillagning (inklusive restvärmevarnaren)?

Överhettningsskyddet för den elektroniska styrningen har utlöst en spärr för alla funktioner. De kan åter tas i bruk när spishällen har svalnat genom att byta säkring i hemmets elsystem (spänningsavbrott i minst 10 sekunder).


.... symbolen lyser?

Kontrollera om

- touchfälten är delvis övertäckta med fuktig trasa, vätska eller något liknande eller om de är smutsiga.

Gör ren spishällen.

Slå kort av respektive ta ut säkringen.

Om symbolen  fortsätter att lysa, vänligen meddela kundservice.

Om du tar kundservice i anspråk på grund av felaktig användning, är inte besöket av en tekniker från kundservice kostnadsfritt ens under garantitiden.

Installationsanvisning



Obs! Den nya hällen får endast installeras och anslutas av en **auktoriserad fackman**.

Följ den anvisningen annars gäller inte garantin i händelse av skador.

Tekniska data

Mått

Bredd	572 mm
Djup	502 mm
Höjd	49 mm

Inbyggnadsmått

Bredd	560 mm
Djup	490 mm
Hörnradie	R3

Effektförbrukning

Kokzon, främre vänstra \varnothing 210 mm	2300 W
Kokzon, bakre vänstra \varnothing 145 mm	1200 W
Kokzon, bakre högra \varnothing 180 mm	1800 W
Kokzon, främre högra \varnothing 145 mm	1200 W


Elementspänning 230 V ~

Totalt ansluten maxeffekt 6,5 kW

Bestämmelser, normer, direktiv

Denna spishäll uppfyller följande normer:

- EN 60 335-1 och EN 60 335-2-6
gällande säkerheten för elektriska apparater för användning i hushållet och liknande ändamål och
- DIN 44546 / 44547 / 44548
gällande användningsegenskaperna hos elspisar för hushållet.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/12.93
- EN 61000-2-3 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
gällande de grundläggande säkerhetskraven för elektromagnetisk kompatibilitet (EMK).

 Denna apparat uppfyller EU-direktiven

- 73/23/EEC från 1973-02-19 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336/EEC från 03./05.1989 (EU-direktiv
inkl. ändringsdirektiv 92/31/EEC)



Säkerhetsanvisningar för installatören

- 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.
- Denna häll motsvarar typ Y (EN 60 335-2-6) beträffande skydd mot brandfara. Endast hållar av denna typ får byggas med en sida mot angränsande högskåp eller väggar.
- Lådor får inte monteras under hällen.
- Beröringsskyddet måste vara säkerställt genom inbyggnaden.
- Köksskåpets stabilitet måste uppfylla DIN 68930.
- Alla ursågade snittytor måste förseglas med lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På kaklade arbetsytor måste fogarna i kokdelens underlag fyllas ut helt med fogmaterial.
- För natur-, konststens- eller keramikplattor måste låsfjädrarna limmas med lämpligt konstharts- eller tvåkomponentlim.
- Kontrollera att tätningen i underlagets infattning sitter fast ordentligt och att underlaget är helt. Ingen extra silkontätningssmassa får användas eftersom detta försvårar demonteringen vid service.
- Vid demontering måste hällen tryckas ut underifrån.

Nätanslutning


Kontrollera alltid före nätanslutning att hällens nominella spänning, d.v.s. den som anges på typskylten, överensstämmer med den aktuella nätspänningen. Typskylten sitter på kokdelens undre panel.

Elementspänningen uppgår till 230 V ~. Spishällen fungerar även bra vid anslutning till äldre nät med 220 V ~.

För nätanslutning av kokdelen krävs en frångiljare som bryter alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex.

automatsäkringar, jordfelsbrytare eller smältsäkringar.

Som anslutningskabel till nätet måste en ledning av typ H05VV-F eller högre användas.

Nätanslutningen måste följa schemat. Anslutningsbryggorna ska installeras i enlighet med anslutningsschemat. Jordningskabeln fästs med klämman . Jordningskabeln måste vara längre än strömförande kablar.

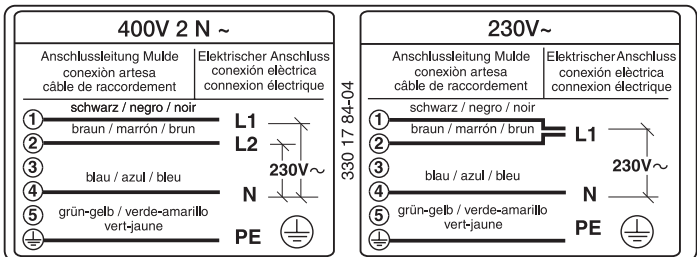
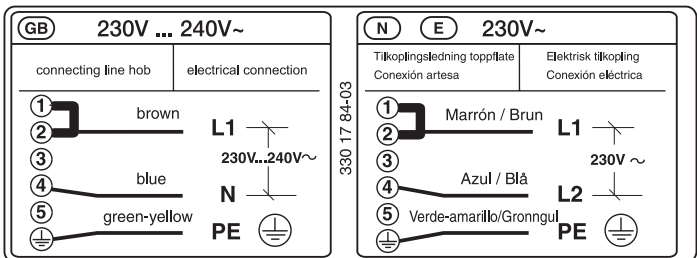
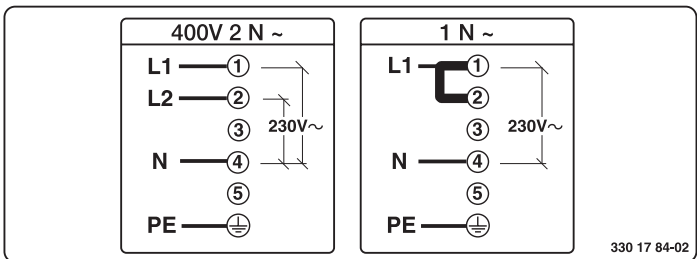
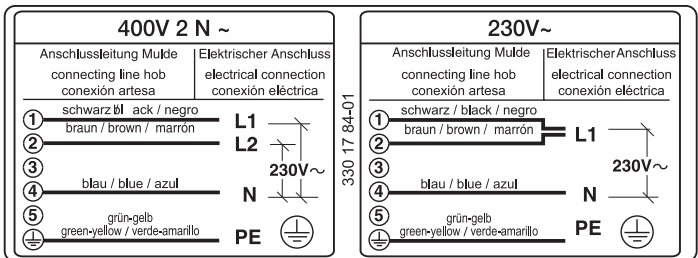
Kabelanslutningarna måste vara utförda enligt föreskrifterna och klämskruvarna hårt åtdragna.

Avslutningsvis ska anslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman och kåpan tryckas fast ordentligt.





Innan du slår på hällen för första gången, måste eventuell skyddsfolie och eventuella klisteretiketter avlägsnats från glaskeramikytan och ramen.



Efter anslutningen till strömförsörjningen ska du slå på alla kokzoner, en efter en, i maxläge en kort stund för att kontrollera att de är startklara.



Typskylt

Modell	EHS 6610 K	Prod.Nr.	949591061
Typ	PEE2 019	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. XXXXXXXXX		6,5 kW
 Electrolux		  	

Garantivillkor

Finland

Garanti

Produkten har två (2) års garanti. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor, och dessa kan fås av återförsäljaren eller importen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som bestämmer garantitidens början. I Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser.

Ersättning för service kan faktureras även under garantitiden.

- Vid obefogad reklamation
- Vid obeaktande av bruksanvisning.

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.

Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på **tel. 020 - 76 76 76** eller via e-mail på **www.elektroservice.se**. Se adressen till ditt närmaste service-kontor i telefonkatalogen Gula sidorna under Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, enligt EHL åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

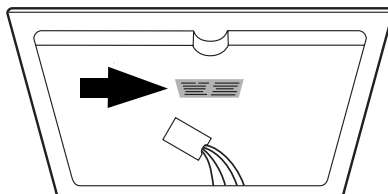
Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Modellbeteckning

Produktnummer

Serienummer

Inköpsdatum



- Hur och när uppträder felet ?

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **020 - 78 77 50** eller via e-mail på vår hemsida **www.electrolux.se**

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL-91 samt övriga EHL-bestämmelser vilka återförsäljaren tillhandahåller. Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Arvoisa asiakas,

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

Kiinnitä erityistä huomiota ensimmäisillä sivuilla olevaan “Turvallisuusohjeita” -kappaleeseen. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten. Anna käyttöohje laitteen mukana mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tekstissä käytetään seuraavia symboleita:



Turvallisuusohjeet

Varoitus: Oman turvallisuutesi kannalta tärkeät ohjeet.

Huomautus: Ohjeet, jotka auttavat välttämään laitteen vioittumista.



Ohjeita ja käytännön vinkkejä



Ympäristöä koskevia tietoja

1. Nämä numerot ohjaavat sinua vaiheittain laitteen käytössä.
2. ...
3. ...

Painettu ympäristöystävällisesti valmistetulle paperille.
Ekologisesti ajatteleva toimii myös ekologisesti ...

Sisällys

Käyttöohje	64
Turvallisuus	64
Hävittäminen	66
Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet	67
Laitteen rakenne	68
Keittoalueet ja säätötoiminnot	68
Digitaalinäytöt	69
Keittoalueiden turvakatkaisu	69
Ennen ensimmäistä käyttöä	70
Ensimmäinen puhdistus	70
Keittoalueen käyttö	70
TOUCH-CONTROL-tunnistekentät	70
Laitteen kytkeminen toimintaan	70
Laitteen kytkeminen pois toiminnasta	71
Keittoalueen valitseminen	71
Tehon valinta + ja -	72
Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta	73
Jälkilämmön näyttö	74
Lapsilukko	75
Käyttö, taulukot, vihjeet	78
Keittoastiat	78
Taulukot	79
Puhdistus ja hoito	80
Keittotaso	80
Keittotason kehys	81
Mitä tehdä, jos	82
Häiriöiden poisto	82
Asennusohjeet	84
Tekniset tiedot	84
Säädökset, standardit, direktiivit	85
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	86
Sähköliitännät	87
Arvokilpi	89
Huolto ja varaosat	91
Laitteen asentaminen	124

Käyttöohje

Turvallisuus

Tämän laitteen turvallisuus täyttää yleisesti hyväksytyt tekniset säännöt ja laiteturvamääräykset. Lisäksi vastuullisena valmistajana haluamme tiedottaa seuraavista turvallisuusohjeista.

Sähköturvallisuus

- Vain valtuutettu asentaja saa suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.
- Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käänny korjausasioissa valtuutetun huoltoliikkeen tai alan erikoisliikkeen puoleen.



Noudata näitä ohjeita. Muussa tapauksessa vahingon sattuessa takuu ei ole voimassa.

- Kalusteisiin asennettavia laitteita saa käyttää vain, jos ne on kiinnitetty normien mukaisesti, sopiviin asennuskaappeihin ja työtasoihin. Näin varmistetaan VDE-määräysten mukainen sähkölaitteiden kosketussuoja.
- Mikäli laitteeseen tulee toimintahäiriöitä, halkeamia, säröjä tai repeämiä:
 - kytke kaikkien keittoalueiden virta pois,
 - kytke keittotason sulake pois päältä tai irrota se.

Lasten turvallisuus

Keitettäessä tai paistettaessa keittoalueet kuumenevat. Pitäkää sen takia pikkulapset loitolla käytettäessä laitetta.

Turvallisuus laitetta käytettäessä

- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksissa tavalliseen ruuanlaittoon.
- Älä käytä keittotasoa huoneen lämmitykseen.
- Liitettäessä sähkölaitteita niiden läheisyydessä oleviin pistorasioihin on noudatettava varovaisuutta. Liitinjohdot eivät saa joutua laitteen kuumille osille.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt ovat helposti syttyviä. Jos valmistat ruokia rasvassa tai öljyssä (esimerkiksi ranskanperunoita), valvo kypsennystä.
- Käännä keittoalueet pois päältä aina käytön jälkeen.

Turvallisuus laitetta puhdistettaessa

Puhdistettaessa laitetta sen pitää olla pois päältä. Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa höyrysuihkulaitteella tai painepuhdistimella.

Näin vältät laitteen vaurioitumisen

- Älä käytä keittotasoa työtasona tai säilytä tavaroita sen päällä.
- Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita keittoalueilla.
- Keraaminen taso kestää hyvin äkillisiä lämpötilan muutoksia. Se on myös erittäinkestävä mutta ei kuitenkaan murtumaton. Keittotasolle putoavat erittäin terävät ja kovat esineet saattavat vahingoittaa keraamista pintaa.
- Älä käytä valurautaisia tai pohjaltaan vaurioituneita kattiloita, jotka ovat karkeita tai niissä on valupurseita. Kattilaa siirrettäessä saattaa syntyä naarmuja.
- Älä aseta pannuja tai kattiloita keittotason reunalle. Pintaan saattaa syntyä naarmuja tai muita pintavaurioita.
- Varo, ettei keittotason reunoille kaadu tai tipu happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kalkinpoistoainetta, koska ne saattavat saada aikaan sameita jälkiä.
- Jos kuumalle keittoalueelle kaatuu sokeria tai sokeria sisältävää seosta, joka sulaa siihen, poista sulanut sokeri välittömästi puhdistuskaapimella vielä, kun se on kuumaa. Jos massa ehtii jäähtyä, sitä poistettaessa saattaa syntyä pintavaurioita.
- Älä säilytä keraamisen tason lähetyvillä sulavia esineitä tai materiaaleja, esimerkiksi muoviva, alumiini- tai paistofoliota. Jos keraamiseen tasoon kuitenkin sulaa jotakin kiinni, se on myös poistettava heti puhdistuskaapimella.



Hävittäminen



Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Kaikki pakkauksen osat ovat kierrätettävistä materiaaleista, foliot ja vaahtomuoviosat on merkitty kierrätystä varten. Huolehdi pakkausmateriaalin ja mahdollisen vanhan laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.
- Noudata kansallisia ja alueellisia säädöksistä ja materiaalimerkintöjä (materiaalin erottelu, jätteen ja hyötyjätteen keräys).

Hävitysohjeita

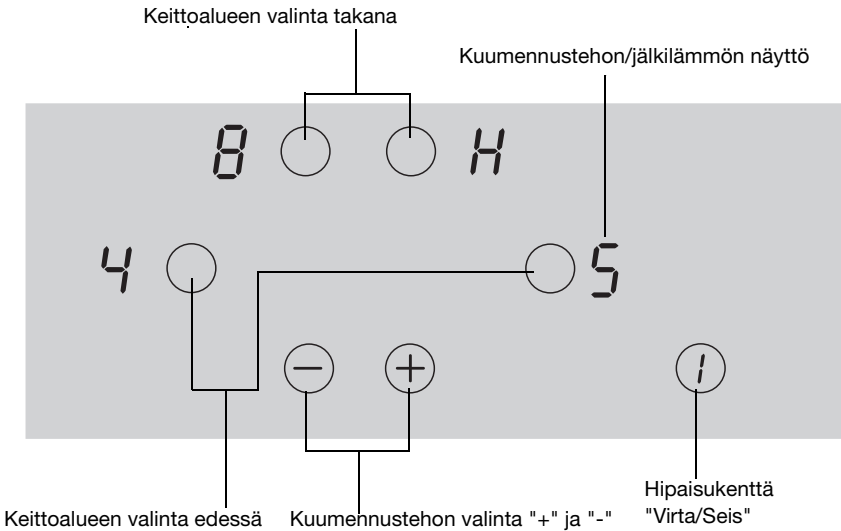
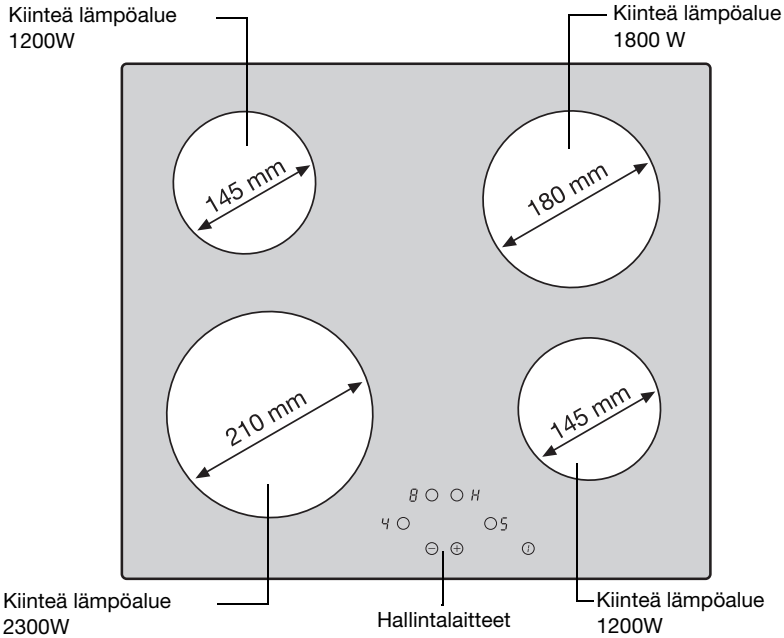
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

- **Keraaminen keittotaso:** Laitteessa on keraaminen keittotaso ja nopeasti kuumenevat keittoalueet. Lämpöalueiden kuumenemisaika on olennaisesti lyhyempi erityisen tehokkaiden säteilylämmittimien ansiosta.
- **Laitetta käytetään: TOUCH-CONTROL-tunnistekenttien avulla.**
- **Puhdistus:** Keraamisen tason ja painikkeiden etu on niiden helppo puhdistettavuus. Tasainpinta on helppo puhdistaa. (katso luku: "Puhdistus ja hoito")
- **Kytkin Päälle/Pois:** Laitteessa on erillinen Päälle/Pois -kytkin, jota käyttämällä voidaan kytkeä virta pois koko laitteesta.
- **Näytöt:** Digitaalinäytöt antavat tietoja asetetuista tehoista, aktivoituista toiminnoista, kuten tietyn keittoalueen mahdollisesta jälkilämmöstä.
- **Turvakatkaisu:** Turvakatkaisu huolehtii, että kaikki keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua, jos asetuksissa ei tehdä muutoksia.
- **Lämpinäpito:**  on teho, jolla ruokia voidaan pitää lämpimänä.
- **Jälkilämmön näyttö:** Näytössä on jälkilämmön merkkivalo , jos keittoalueen lämpötila on niin korkea, että saattaa aiheutua palovaara.
- **Lapsilukko** Tällä toiminnolla keittotaso lukitaan niin, ettei sitä voi kytkeä vahingossa toimintaan.








Laitteen rakenne

Keittoalueet ja säätötoiminnot



Digitaalinäytöt



Neljä keittoaluetta vastaavat neljä näyttöaluetta näyttävät:

- , kun laite on kytketty toimintaan tai turvatoiminto on kytkenyt sen automaattisesti pois toiminnasta,
-  keittoalueen valinnan,
-  saakka , valitun tehon mukaan,
-  kun on jälkilämpöä,
-  toimintavirheiden yhteydessä,
-  kun lapsilukko on kytketty toimintaan.



Keittoalueiden turvakatkaisu

Jos keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tai sen tehoa ei muuteta tietyn ajan kuluessa, se kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

Kaikkien toiminnassa olevien keittoalueiden näyttöön ilmestyy  ja jäähtymisen jälkeen .


Keittoalueet kytkettyvät pois toiminnasta seuraavasti:

- teho 1 - 2 6 tunnin kuluttua
- teho 3 - 4 5 tunnin kuluttua
- teho 5 4 tunnin kuluttua
- teho 6 - 9 1,5 tunnin kuluttua



Mikäli yksi tai useampi keittoalue kytketty pois toiminnasta ennen kuin edellä mainittu aika on kulunut umpeen, katso luvun “Mitä tehdä, jos ...” tietoja.


Turvakatkaisun peruuttaminen

Aktivoitu turvakatkaisu voidaan peruuttaa kytkemällä laite toimimasta ja toimimaan sensorikentän VIRTA/SEIS  painikkeella. Keittoalueet ovat sen jälkeen taas käyttövalmiita.

Katkaisu muiden syiden takia

Jos käyttöalueelle joutuu yli kiehuvia nesteitä, kaikki keittoalueet kytkettyvät välittömästi pois toiminnasta.

Niin käy myös, jos laitat keittoalueen päälle märän pyyhkeen tms.

Laite on molemmissa tapauksissa kytkettävä toimimaan pääkytkimellä , kun neste tai pyyhke on otettu pois.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Pyhi keraaminen keittotasoa kostealla liinalla.



Huomautus: Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita, jotta pinta ei vahingoittuisi!

Keittoalueen käyttö





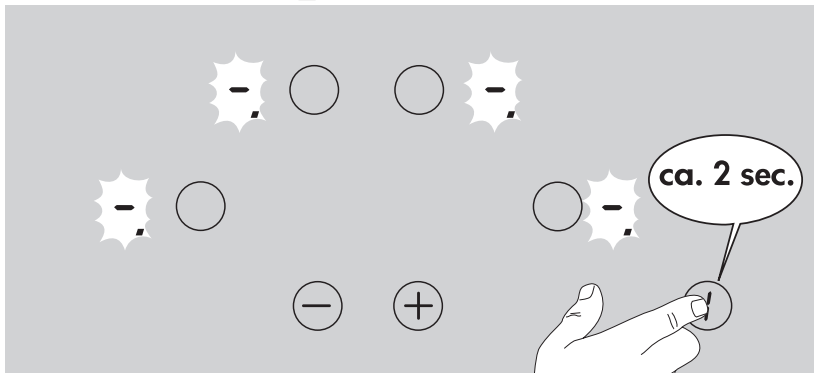
Keittoalue voi surista lyhyesti käynnistämisen jälkeen. Se on kaikkien keramiikkakeittoalueiden tyyppiomaisuus, eikä se vaikuta laitteen toimintaan eikä keston.

TOUCH-CONTROL-tunnistekentät

Käyttäessäsi TOUCH-CONTROL -tunnistekenttiä laittakaa sormenne ylhäältäpäin ja tasaisesti halutulle alueelle, kunnes vastaavat näytöt syttyvät tai sammuvat eli suoritetaan haluttu toiminto.

Laitteen kytkeminen toimintaan

Koko laite kytketään toimintaan “Päälle/Pois”  -valintapainikkeella. Kosketa “Päälle/Pois” -valintapainiketta noin kahden sekunnin ajan. Digitaalinäytöt näyttävät  ja piste vilkkuu .

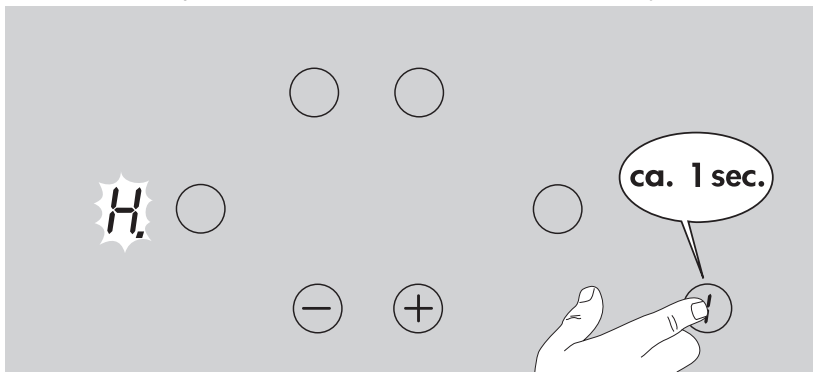


Kun laite on kytketty toimintaan “Päälle/Pois” -valintapainikkeella, täytyy n. 10 sekunnin kuluessa valita yksi keittoalueista keittoalueenvaihtopainikkeilla. Muussa tapauksessa laitteen virta kytkeytyy turvallisuussyistä pois.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Koko laite kytketään pois toiminnasta “Päälle/Pois” ① -valintapainikkeella.

Kosketa valintapainiketta “Päälle/Pois” noin sekunnin ajan.



Yksittäisen keittoalueen tai koko keittotason virran poiskytkemisen jälkeen laitteen digitaalinäytöt ilmaisevat keittoalueiden jälkilämmön [H]-merkinnällä (“Hot”).

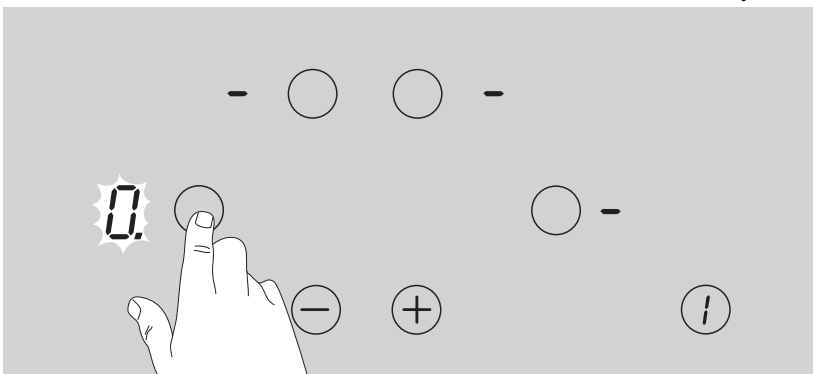
Keittoalueen valitseminen

Keittoalueen valitseminen kosketa kyseistä tunnisteikenttää noin yhden sekunnin ajan.

Keittoalueen näytössä näkyy nolla ja piste [0].



Piste osoittaa, että vain tällä keittoalueella voidaan tehdä säätöjä.

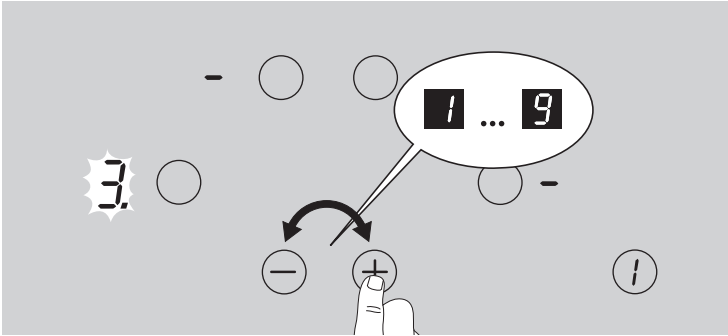


Tehon valinta \oplus ja \ominus

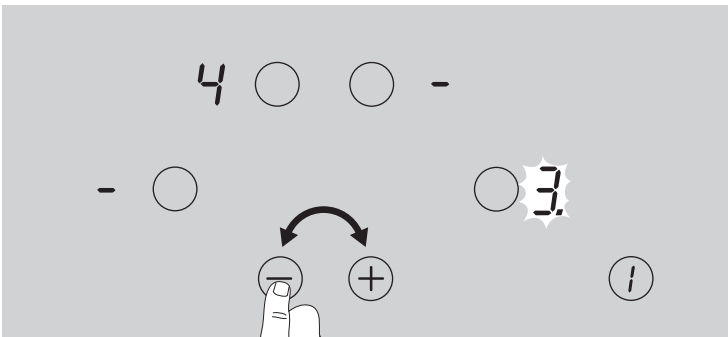
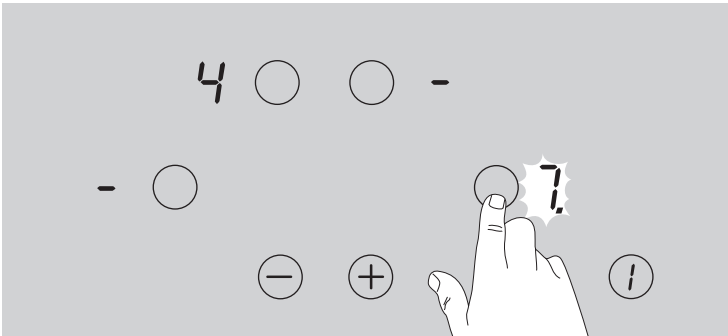
Valitun keittoalueen tehon valitseminen (1 - 9).

Painikkeella \oplus lisätään tehoa.

Painikkeella \ominus vähennetään tehoa.

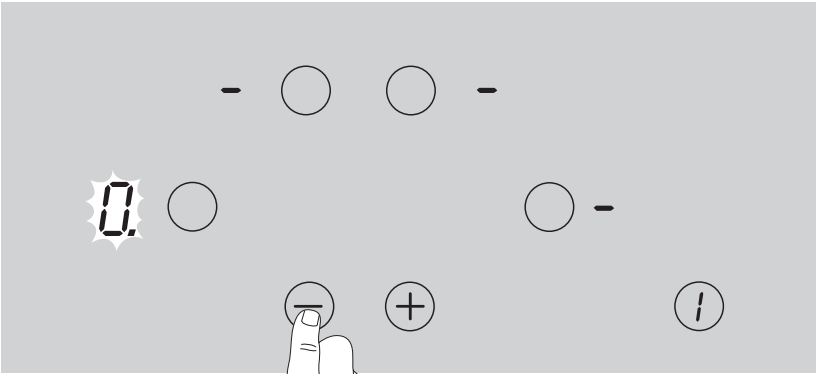


Jos käytössä on useampi keittoalue samanaikaisesti, tietyn keittoalueen tehoa muutetaan siten, että kyseinen keittoalue valitaan koskettamalla sen valintapainiketta. Näytön piste osoittaa valitun keittoalueen.




Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta

1. Valitse keittoalue keittoalueen valintapainikkeilla.
2. Kytke pois toiminnasta koskettamalla painikkeita \oplus ja \ominus samanaikaisesti tai asettamalla painikkeella \ominus arvoon nolla.



Keittoalue voidaan kytkeä pois toiminnasta vain, kun keittoaluenäytössä on piste.

Jälkilämmön näyttö

Yksittäisen keittoalueen tai koko keittotason virran poiskytkemisen jälkeen laitteen digitaalinäytöt ilmaisevat keittoalueiden jälkilämmön -merkinnällä ("Hot").

Myös keittoalueen virran poiskytkemisen jälkeen sammuu jälkilämmön näyttö vasta kun keittoalue on jäähtynyt.




Jälkilämmön voi hyödyntää esimerkiksi ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen.



Huomautus! Keittoalue on kuuma niin kauan kuin merkkivalo palaa. Varo polttamasta itseäsi.



Huomautus! Sähkökatkon aikana sammuu myös symboli  ja samalla viittaus jälkilämpöön. Palovaara on edelleen olemassa. Vaaran voi kuitenkin välttää huolellisella tarkkailulla.



Lapsilukko

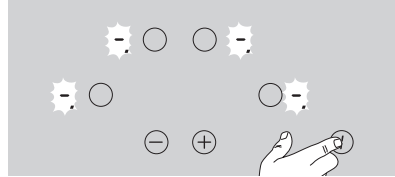
Lapsilukon kytkeminen

Lapsilukolla estetään keittoalueita kytkeytymästä vahingossa kuume-nemaan.

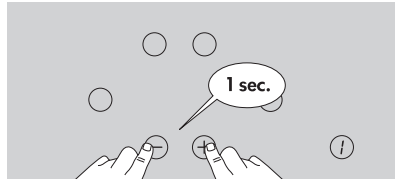



Lapsilukko voidaan kytkeä vain jos yksikään keittoalue ei ole toiminnassa.

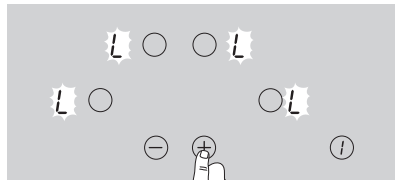
1. Kosketa hipaisukytkintä "Virta/Seis".




2. Paina hipaisukenttiä plus ja miinus yhtäaikaan ja pidä painettuina noin sekunnin ajan.

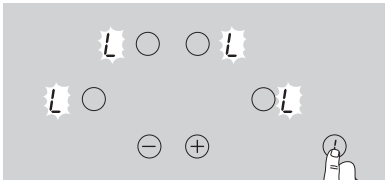



3. Kosketa uudestaan plus-hipaisukenttää. Digitaalinäytöissä näkyy noin kymmenen sekunnin ajan . Nyt lapsilukko on kytketty.

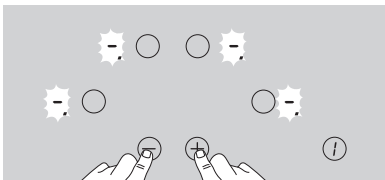


Keittotason käyttö lapsilukon ollessa kytkettynä

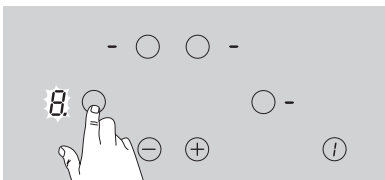
1. Kosketa hipaisukytkintä "Virta/Seis".
Digitaalinäytöissä näkyy .



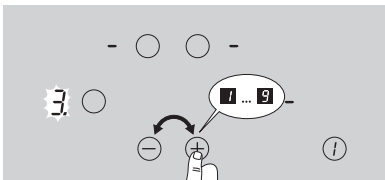
2. Ennen kuin kymmenen sekuntia on kulunut, paina hipaisukytkintä plus ja miinus yhtäaikaa ja pidä painettuina noin sekunnin ajan.
Digitaalinäytöissä näkyy  ja desimaalipilkku vilkkuu.



3. Keittoalueen valinta



4. Säädä haluttu kuumennusteho



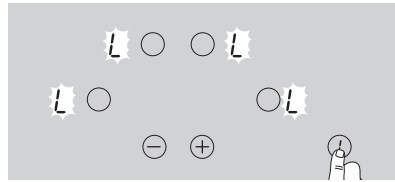
Lapsilukko kytkeytyy uudelleen vasta kun laite seuraavan kerran kytetään pois toiminnasta. Kaikkia keittoalueita ja kuumennustehoja voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan.

Lapsilukon poistaminen

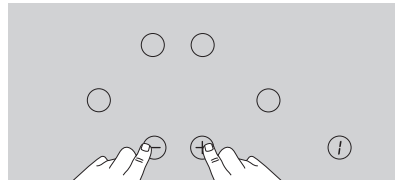


Lapsilukko voidaan poistaa vain jos yksikään keittoalue ei ole toiminnassa.

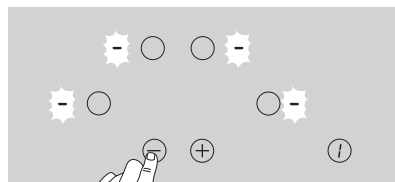
1. Kosketa hipaisukytkintä "Virta/Seis". Digitaalinäytöissä näkyy **L**.



2. Paina hipaisukenttiä plus ja miinus yhtä aikaa ja pidä painettuina noin sekunnin ajan.



3. Kosketa uudestaan miinus-hipaisukenttää. Symboli **L** sammuu ja näyttöön tulee **-**. Nyt lapsilukko on poistettu toiminnasta.

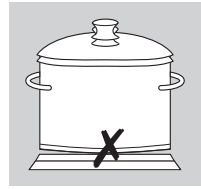


Käyttö, taulukot, vihjeet

Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

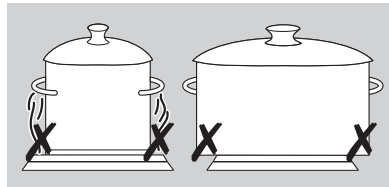
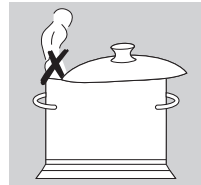
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, jotka on vaikea tai mahdoton poistaa.
- Älä käytä valurautaisia tai pohjaltaan vaurioituneita kattiloita, jotka ovat karkeita tai niissä on valupurseita. Kattilaa siirrettäessä saattaa syntyä naarmuja.
- Kylminä ovat kattiloiden pohjat yleensä hieman taipuneita sisäänpäin (koveria). Na eivät saa olla missään tapauksessa taipuneita ulospäin (kupe-ria).
- Jos käytät erikoiskäyttöön tarkoitettuja keittoastioita (esim. painekattilaa, haudutuskattilaa, wokkipannua jne.), noudata niiden valmistajien käyttöohjeita.



Energiansäästövinkejä

Säästät arvokasta energiaa, kun otat huomioon seuraavat kohdat:

- Pane kattilat ja pannut keittoalueelle, ennen kuin kytket virran.
- Likaiset keittoalueet ja astioiden pohjat lisäävät virrankulutusta.
- Käytä kattiloissa ja pannuissa kantta aina, kun se on mahdollista.
- Käytä jälkilämpö hyväksi, esim. ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen. Kytke virta pois keittoalueista ennen kypsennysajan loppumista.
- Keittoastian ja -alueen tulisi olla yhtä suuria.
- Kun käytetään pika-keittokattiloita, lyhenee kypsennysaika jopa 50%.



Taulukot

Keittotason käyttöasetusten keskiarvoja

Seuraavan taulukon tiedot ovat suuntaa antavia. Kytkimen tarvittava asento riippuu kattiloiden laadusta ja elintarvikkeiden tyypistä ja määrästä.

Kytkimen asento	Kypsennys, Jatkokypsen-nysteho	Soveltuu seuraaviin tarkoituksiin
9	alkukuumentaminen	suurien vesimäärien kuumennus, tuorepastan keittäminen
7-9	voimakas paistaminen	ranskanperunoiden friteeraus, lihan ruskistaminen, esim. gulassi, paistaminen, esim. perunaohukkaat, pihvien paistaminen
6-7	varovainen paistaminen	lihan, leikkeiden, Cordon bleu -pihvien paistaminen kyljykset, jauhelihipihvit, braatuvusti, maksa jauhosuus, varovainen paistaminen munat, munakas, friteeraus
4-5	keittäminen	suurempien ruokamäärien, pataruokien ja keittojen keittäminen, perunoiden höyryttäminen, lihaliemen keittäminen
3-4	höyryttäminen, haihduttaminen	vihannesten tai, lihan hauduttaminen riisipuuron keittäminen
2-3	hauduttaminen	riisiin tai maitoruokien hauduttaminen (sekoita välillä), pienempien peruna- tai vihannesmäärien hauduttaminen, valmisruokien lämmittäminen
1-2	sulattaminen	munakkaat, muut munaruokat, hollandaise-kastike, ruokien lämpimänä pitäminen, voin, suklaan, liivatteen sulattaminen
0		jälkilämpö, virta pois



Suosittellemme, että käytät alkukuumennuksen tai -ruskistuksen yhteydessä tehoa "9" ja jatkat sitten pitemmän valmistusajan vaativien ruokien kypsennystä vastaavalla jatkoteholla.

Puhdistus ja hoito

Keittotaso



Huomautus: Puhdistusaineet eivät saa joutua **kuumille** keraamisille tasoille! Kaikki puhdistusaineet pitää poistaa riittävällä määrällä puhdasta vettä, sillä muuten niillä voi olla syövyttävä vaikutus uudelleen lämmitettäessä!

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten esim. grillin tai uunin puhdistukseen tarkoitettuja sumutteita, karheita hankausaineita tai naarmuttavia kattiloiden puhdistusaineita.



Puhdista keraaminen keittotaso jokaisen käytön jälkeen, kun se on korkeintaan kädenlämmin. Näin vältät lian kiinnipalamisen.

Poista kalkki-, vesi- rasva- ja metallivärjäymätahrat tavallisilla keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla (esim. "Toprens").

Keittotaso vain vähän likainen

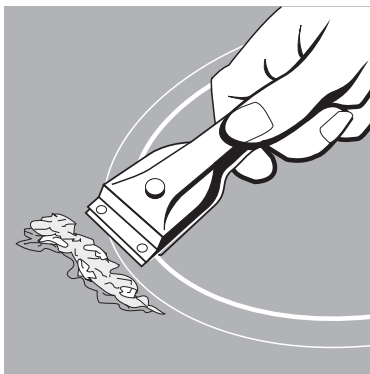
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.
4. **Pyyhi keraaminen keittotaso runsaalla puhtaalla vedellä** ja kuivaa puhtaalla nukkaamattomalla pyyhkeellä.

Kiinnitarttunut lika

1. Poista keittotasolle kuohuneet tai roiskuneet, kiinnitarttuneet ruuat lasiteräkaapimella.
2. Aseta lasiteräkaavin vinosti keraamista tasoa vasten.
3. Irrota lika työntelemällä kaapimen terää tason pinnalla.



Kaapimia ja keraamisen keittotason puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita on saatavana alan liikkeistä.





Erityinen lika

1. Poista kiinnipalanut sokeri, sulanut muovi, alumiinikelmu tai muut sulavat materiaalit lasiteräkaapimella **välittömästi niiden vielä ollessa kuumia.**



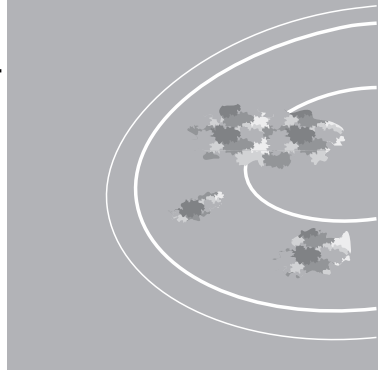
Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

2. Puhdista jäähtynyt keittotaso vielä lopuksi tavallisesti.



Mikäli keittotaso on ehtinyt jäähtyä, ennen kuin olet ehtinyt poistamaan siihen sulaneet materiaalit, kuumenna se uudelleen ennen puhdistusta.

Keraamisen tason naarmuja tai tummia tahroja, jotka ovat tulleet esim. teräväreunaisista kattiloista, ei pysty poistamaan. Ne eivät kuitenkaan vaikuta keittotason toimintakykyyn.



Keittotason kehys



Huomautus! Huomio! Älä käytä keittotason kehyksiin etikkaa, sitruunaa tai kalkkia irrottavia aineita, sillä ne saavat aikaan himmeitä kohtia.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla, jossa on vähän käsitiskiainetta.
2. Pyyhi kuivuneet liat märällä pyyhkeellä. Kuivaa lopuksi.

Mitä tehdä, jos ...

Häiriöiden poisto

Mahdollisesti kyseessä on vain pieni virhe, jonka voit itse korjata seuraavien ohjeiden avulla. Älkää suorittako mitään muita kuin allaolevan ohjeiden mukaisia korjaustoimenpiteitä.



Varoitus! Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle vakavia vaaratilanteita. Käännä korjaustarpeen ilmetessä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Mitä pitäisi tehdä, jos...

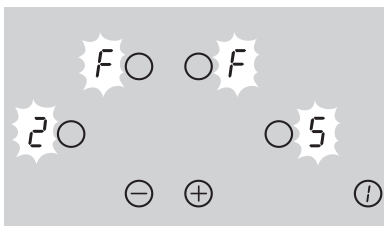
.... näytössä palaa F 2 5?

Laitte on kytketty sähköverkkoon väärin.

Kytke virta pois laitteesta.

Verkkoliitintä on korjattava.

Käännä valtuutetun huoltomiehen puoleen.



.... keittoalueet eivät toimi?

Tarkista,

- onko varokekotelon (sulakerasian) sulake ehjä. Jos sulakkeet palaavat kerran toisensa jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.
- onko laite kytketty oikein,
- palavatko hallintalaitteiden merkkivalot,
- onko haluttu keittoalue kytketty,
- onko keittoalueet säädetty halutulle kuumennusteholle (ks. lukua "Keittäminen"),
- onko keittoalueiden hätäkatkaisin lauennut (ks. lukua "Turvatoiminnot").

.... virta ei kytkeydy keittoalueille?

Tarkista,

- onko hallintalaitteet lukittu (ks. lukua "Lapsilukko").
- onko virtakytkimen kytkemisestä kulunut halutun keittoalueen käynnistämiseen kauemmin kuin 10 sekuntia (ks. lukua "Laitteen kytkeminen toimintaan").
- jäävätkö hipaisukytkimet osittain kostean liinan tai nesteen peittoon.

.... jälkilämmön -näyttö sammuu yhtäkkiä?

Tarkista,

- onko vahingossa painettu katkaisijaa.
- jäävätkö hipaisukytkimet osittain kostean liinan, nesteen tms. peittoon.
- onko suojakatkaisujärjestelmä lauennut.

.... keittoalueiden käytön jälkeen näyttöön ei ilmesty jälkilämmön tai -merkkiä?


Tarkista,

- onko keittoalue ollut käytössä vain niin lyhyen ajan, ettei se ole ehtinyt lämmetä.

Jos keittoalue on kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.


.... virta ei kytkeydy keittoalueelle?

Tarkista,

- onko lapsilukko (symboli ) kytketty.

.... näytössä vilkkuu ?



Sähköisen ohjauksen ylikuumenemissuoja on tilapäisesti lukinnut etuvemmän keittoalueen. Se voidaan kytkeä toimintaan vasta kun laite on jäähtynyt () sammuu). Muut kolme keittoaluetta jäävät edelleen toimintakykyisiksi

.... kaikki näytöt (myös jälkilämpönäyttö) sammuvat kesken keittämisen?

Sähköisen ohjauksen ylikuumenemissuoja on lukinnut kaikki toiminnot. Kun keittotaso on jäähtynyt, laite saadaan taas käyttöön irrottamalla kodin varokekaapin sulake ja kiertämällä se taas paikalleen niin että jännite keskeytyy vähintään 10 sekunniksi.


.... näytössä palaa ?

Tarkista,

- jäävätkö hipaisukytkimet osittain kostean liinan, nesteen tms. peittoon tai ovatko ne päässeet likaantumaan.

Puhdista keittotaso.

Kytke varokeautomaatti hetkeksi pois toiminnasta tai kierrä varokkeet irti.

Jos näyttö  jatkaa palamistaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Jos kutsut huollon paikalle käytössä tapahtuneen virheen vuoksi, on sinun maksettava itse siitä aiheutuneet kulut, vaikka takuu olisikin vielä voimassa.

Asennusohjeet



Huomautus! Vain **valtuutettu asentaja saa** suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.

Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuu raukeaa, jos laitteen ilmaantuu vaurioita.

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	572 mm
Syvyys	502 mm
Korkeus	49 mm

Työtasoon tehtävän aukon mitat

leveys	560 mm
syvyys	490 mm
kulman säde	R3

Teho

keittoalue vasemmalla edessä ø 210 mm	2300 W
keittoalue vasemmalla takana ø 145 mm	1200 W
keittoalue oikealla takana ø 180 mm	1800 W
keittoalue oikealla edessä ø 145 mm	1200 W

Sähköjännite 230 V ~

Kokonaisliitântäteho enintään 6,5 kW

Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia standardeja:

- EN 60 335-1 ja EN 60 335-2-6
koskien kotitalouskäyttöön tai vastaavaan tarkoitettujen laitteiden sähköturvallisuutta ja
- DIN 44546 / 44547 / 44548
koskien kotitalouksien sähköliesien käyttöominaisuuksia.
- EN 55014-2 / VDE 0875 osa 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 osa 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 osa 3
koskien perustavanlaatuisia elektro-
magnettisten laitteiden yhteensopivuutta (EMV).



Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä

- 73/23/ETY, 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi)
- 89/336/ETY, 3.5.1989 ("Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi", mukaanluettuna muutosdirektiivi 92/31/ETY)



Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaipaisen verkosta erottamisen.
Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisolakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.
- Tämä laite vastaa paloturvallisuussuojan osalta tyyppiä Y (EN 60 335-2-6). Vain tämän tyyppisiä laitteita saa asentaa yksipuolisesti viereisiin seiniin tai kaappeihin.
- Keittotason alle ei saa asentaa vetolaatikkoja.
- Asennuksessa on varmistettava kosketussuoja.
- Asennuskaapin tukevuuden on oltava DIN 68930 -määräysten mukainen.
- Työtason sahauspinnat on suojattava kosteudelta tiivistämällä ne tarkoitukseen sopivalla tiivistysaineella.
- Jos työtaso on laatoitettu, keittotason alustan saumat on täytettävä kokonaan saumausaineella.
- Luonnon-, tekokivi- tai keramiikkalevyjen yhteydessä salpajouset on liimattava tarkoitukseen soveltuvalla keinoharts- tai kaksikomponenttiliimalla.
- Varmista, että alustan kehyksen tiiviste on kunnolla paikoillaan ja että alustassa ei ole aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistemassaa ei saa käyttää; se vaikeuttaa purkamista huollon yhteydessä.
- Purettaessa kouru nostetaan ylös painamalla alhaalta ylöspäin.

Sähköliitännät


Kaikki keittotason yhteydessä suoritettavat sähkötyöt on annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäviksi ja asennukset on suoritettava voimassa olevien määräysten mukaan.

Tarkista ennen liittämistä, että laitteen tyyppikilvessä mainittu nimellisjännite sopii saatavilla olevaan verkkovirtaan. Tyyppikilpi on keitto alemman verhouksen päällä.

Lämmittimen jännite on AC230 V ~. Laite toimii myös vanhemmissa AC220 V ~ -verkoissa moitteettomasti.

Asenna keitto-osan verkkoliitäntä niin, että on käytettävissä 3 mm:n kaikkinaapainen erotusmahdollisuus, esim. LS-automaatti, FI-suojakytkintaisulake.

Käytä verkkojohtona vähintään tyyppiä H05VV-F.

Suorita kytkentä kaavion mukaisesti. Asenna liitinsillat liitäntäkaavion mukaisesti. Suojajohdin kiinnitetään pidikkeellä . Suojajohtimen säikeiden pitää olla pitemmät kuin virtaajohtavien säikeiden.

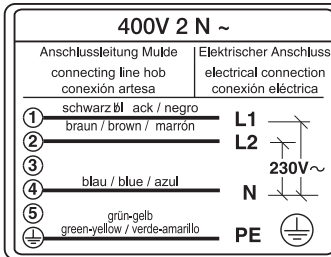
Liitä johdot säädösten mukaisesti ja kiristä kiristysruuvit.

Varmista kytkentäjohto kaapelipuristimella ja paina verhoilu tiukalla painalluksella paikalleen (lukittuu).

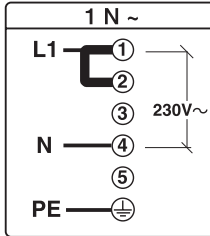
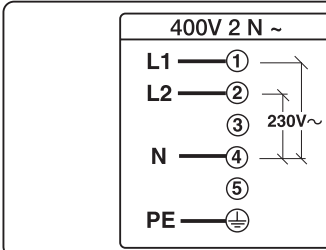
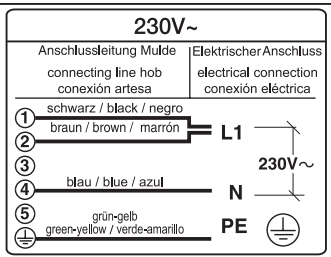
Irrota suojafoliot tai tarrat keraamiselta tasolta tai kehyksestä ennen ensimmäistä päällekytkemistä.



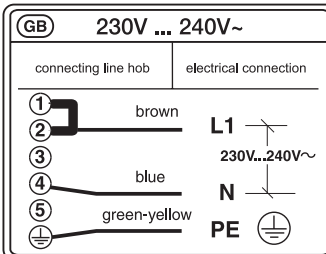
Aseta kaikki keittoalueet peräkkäin lyhyesti suurimmalle teholle käyttökunnan varmistamiseksi virtalähteeseen kytkemisen jälkeen.



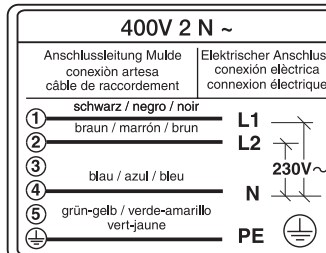
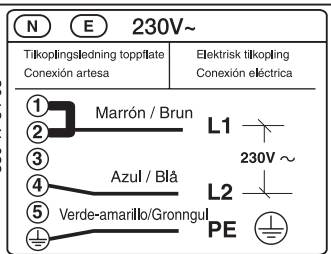
330 17 84-01



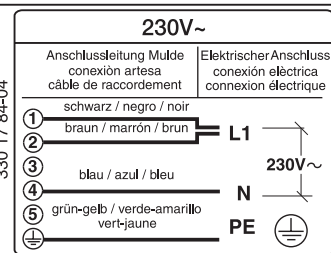
330 17 84-02







330 17 84-03



330 17 84-04



Arvokilpi

Modell	EHS 6610 K	Prod.Nr.	949591061
Typ	PEE2 019	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. XXXXXXXXX		6,5 kW
 Electrolux		  	

Takuuehdot

Suomi

Takuu

Tuotteella on kahden (2) vuoden takuu. Takuuehdot noudattavat alan yleisiä ehtoja ja niitä on saatavissa myyjäliikkeestä tai maahantuojalta. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan.

Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuajana:

* aiheuttomasta valituksesta

* ellei käyttöohjetta ole noudatettu

EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot

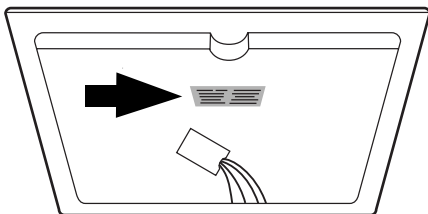
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Huolto ja varaosat

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) .*

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa. Huollosta vastaa Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab - HUOLTOLUX, Porissa, puh. (02) 622 3300.

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.



Malli

.....

Tuotenumero

.....

Sarjanumero

.....

Ostopäivä

.....

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min (0,95mk/min)+pvm).

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкция по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкция” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкция”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.
2. ...
3. ...

Напечатано на бумаге, изготовленной с учетом экологических требований.

От экологического мышления к экологическим поступкам...

Содержание

Инструкция по эксплуатации	94
Техника безопасности	94
Утилизация отходов	96
Важнейшие особенности Вашего прибора	97
Устройство прибора	98
Оборудование варочной поверхности и панели управления	98
Цифровые индикаторы	99
Предохранительное отключение конфорок	99
Перед первым использованием	100
Первая чистка от загрязнений	100
Управление варочной поверхностью	100
Сенсорные поля TOUCH-CONTROL	100
Включение прибора	101
Выключение прибора	101
Выбор конфорок	101
Выбор ступени варки + и -	103
Выключить конфорку	104
Индикация остаточного нагрева	105
защита от доступа детей	106
Практические советы и таблицы	109
Посуда для варки	109
Таблицы	110
Мытье и уход	111
Варочная поверхность	111
Рама варочной поверхности	112
Что делать, если	114
Устранение неполадок	114
Инструкция по монтажу	117
Технические данные	117
Требования, стандарты, предписания	118
Указания по безопасности при установке	119
Подключение прибора к электрической сети	120
Фирменная табличка	122
Сервисная поддержка	123
Монтаж	124

Инструкция по эксплуатации

Техника безопасности

Техника безопасности в обращении с данным прибором соответствует принятым правилам техники безопасности в обращении с электроприборами. Однако мы считаем, что, будучи изготовителем данного оборудования, мы должны дополнительно ознакомить Вас со следующими указаниями по технике безопасности.

Электробезопасность

- Монтаж и подключение нового прибора могут производить только специалисты, имеющие соответствующий допуск.
- Ремонт прибора может производить только специалист. Неквалифицированный ремонт может представлять большую опасность. В случае необходимости ремонта обращайтесь в сервисную службу.



Соблюдайте данные указания, т.к. в противном случае гарантийные обязательства по возмещению ущерба теряют силу.

- Встроенные приборы можно пускать в действие только после того, как они будут встроены в соответствующие шкафы и рабочие поверхности. Таким образом обеспечивается безопасное расстояние между электроприборами в соответствии с требованиями Союза немецких электротехников.
- В случае повреждения прибора, а также появления на нем трещин, вздутий или разрывов поверхности следует:
 - выключить все конфорки,
 - выключить, либо извлечь все предохранители варочной поверхности.

Меры безопасности для детей

Во время приготовления пищи конфорки становятся горячими. Поэтому всегда удаляйте маленьких детей от плиты.

Меры безопасности пользователя

- Этот прибор можно использовать для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Не используйте варочную поверхность для обогрева помещений.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся вблизи прибора. Проводка не должна касаться горячих конфорок.

- Перегретые жир и масло быстро воспламеняются. Когда Вы готовите пищу на жире или на масле (напр. картофель фри), необходимо следить за процессом её приготовления.
- После каждого использования отключайте конфорки.

Техника безопасности при мытье и очистке

Перед тем, как мыть прибор, его надо выключить. По соображениям безопасности недопустима очистка прибора с помощью приспособлений для чистки паром или моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или как подставку для предметов.
- Не включайте конфорки как с пустыми кастрюлями или без них.
- Стеклокерамика нечувствительна к резким перепадам температур и является очень прочным, однако всё же поддающимся разрушению материалом. В особенности, острые и твердые предметы, падающие на варочную панель, могут ее повредить.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль могут возникнуть царапины.
- Не ставьте кастрюли или сковороды на раму варочной поверхности. От этого могут возникнуть царапины и повреждения лакового покрытия.
- Следите за тем, чтобы содержащие кислоту жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на раму варочной поверхности, так как эти вещества оставляют матовые следы.
- Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его, пока он горячий, чистящим скребком. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.
- Все предметы и материалы, которые могут расплавиться, храните на расстоянии от стеклокерамической панели. Таковыми являются синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга. Если все же что-либо расплавилось на стеклокерамической панели, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Утилизация отходов

Утилизация упаковочных материалов

- Все упаковочные материалы могут быть переработаны и вторично использованы, фольга и пенопласт помечены соответствующими знаками. Пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал и старые отслужившие приборы в соответствии с существующими предписаниями.
- Соблюдайте действующие в Вашей стране и в Вашем населенном пункте указания по утилизации (выбрасывайте упаковочный материал в соответствующие контейнеры и т.д.).

Указания по утилизации

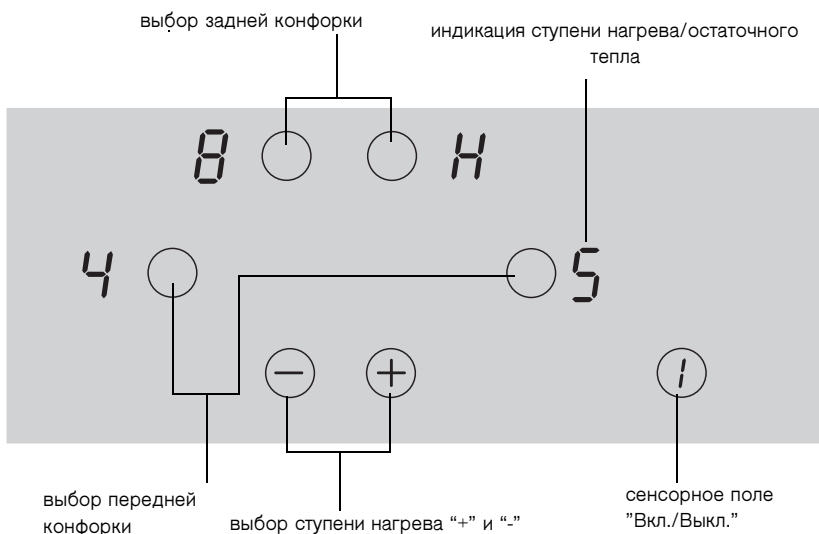
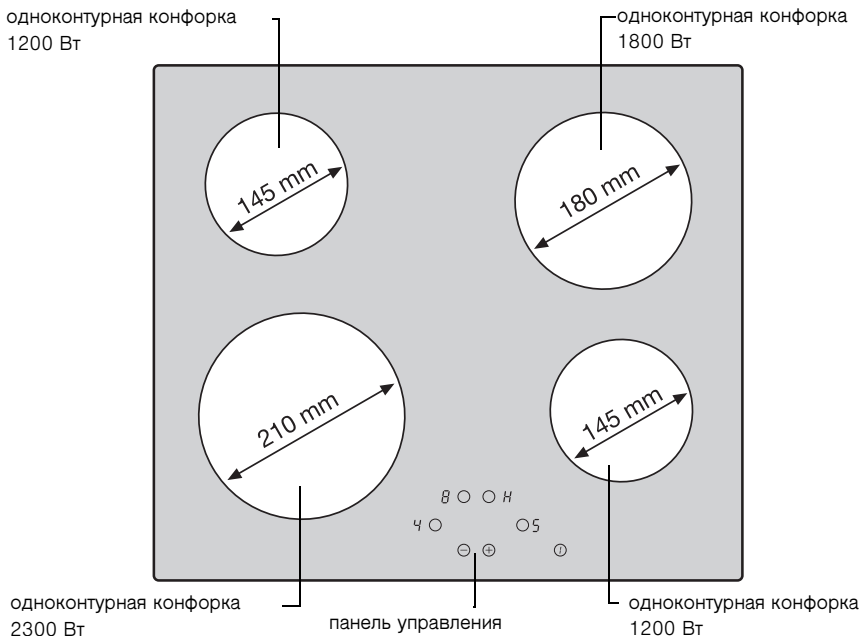
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования. Отрежьте сетевой провод.

Важнейшие особенности Вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная панель:** Прибор имеет одну стеклокерамическую варочную панель и 4 быстро нагревающиеся конфорки. Таким образом, благодаря особо мощным нагревательным элементам значительно сокращается время нагрева.
- **Сенсорные поля:** Обслуживание прибора производится при помощи Сенсорных полей TOUCH-CONTROL.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных полей является легкая чистка и уход. Гладкая поверхность легко чистится (см.раздел: “Чистка и уход”).
- **Сенсорное поле Вкл./Выкл.:** Прибор имеет отдельный главный переключатель, с помощью которого можно полностью перекрыть или возобновить подачу электроэнергии простым прикосновением.
- **Показания дисплея:** Цифровые дисплеи дают информацию об установленных степенях варки, активированных функциях, а также об остаточном нагреве соответствующих конфорок.
- **Предохранительное отключение:** Предохранительное отключение обеспечивает автоматическое отключение через некоторое время всех конфорок в том случае, если не произведены изменения заданных установок.
- **Степень поддержания температуры:**  это степень, позволяющая поддерживать температуру горячих блюд.
- **Индикация остаточного нагрева:** На дисплее появляется символ остаточного нагрева , если конфорка сохраняет температуру, опасную для ожога.
- **Защита от доступа детей.** С помощью этой функции можно заблокировать варочную панель от непроизвольного включения.








Устройство прибора

Оборудование варочной поверхности и панели управления



Цифровые индикаторы



Четыре индикаторных поля, предназначенные для каждой из четырёх конфорок, отображают следующие символы:

- , после включения и автоматического отключения в результате срабатывания функции защиты,
-  при выборе конфорки,
- от  до  в зависимости от выбранной степени нагрева,
-  при срабатывании автоматики закипания,
-  при наличии остаточного тепла,
-  при ошибочной операции.



Предохранительное отключение конфорок

Если одна из конфорок не выключается через определенное время или не меняется степень варки, соответствующая конфорка отключается автоматически.

На дисплее ступеней варки всех включенных конфорок появляется символ , а после остывания символ .


Конфорки отключаются при:

- степень варки 1 - 2 через 6 часов
- степень варки 3 - 4 через 5 часов
- степень варки 5 через 4 часа
- степень варки 6 - 9 через 1,5 часа



Если одна или несколько конфорок отключаются ранее установленного времени, смотри главу “Что делать, если...”.

Отменить предохранительное отключение

Для отмены активированного предохранительного отключения, необходимо выключить прибор сенсорным полем ВКЛ./ВЫКЛ. , а затем включить его заново. После этого конфорки снова готовы к работе.

Отключение по другим причинам

Выкипевшая жидкость, попавшая на панель управления, вызывает немедленное отключение всех конфорок.

То же самое происходит, если положить мокрую ткань на панель управления. В обоих случаях, после того как будет удалена жидкость или ткань, нужно снова включить прибор главным переключателем



Перед первым использованием

Первая чистка от загрязнений

Протереть стеклокерамическую варочную поверхность влажной тканью.



Внимание: Не пользуйтесь острыми и царапающими чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

Управление варочной поверхностью




При включении конфорки может раздаваться короткое жужжание. Это специфическая особенность всех стеклокерамических конфорок, которая не влияет ни на функции, ни на срок службы плиты.


Сенсорные поля TOUCH-CONTROL

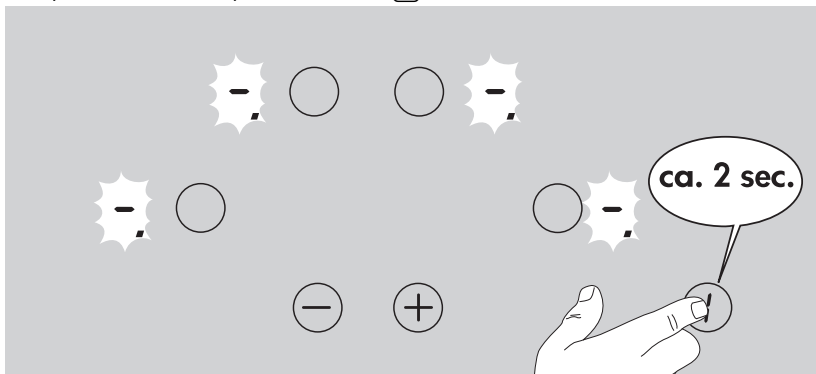
Для работы с сенсорными полями TOUCH-CONTROL приложить палец сверху плашмя на нужное поле, пока не загорятся или не погаснут соответствующие символы, или не будет выполнена необходимая функция.

Включение прибора

Прибор целиком включается сенсорным полем “Вкл./Выкл.” .


Касаться сенсорного поля “Вкл./Выкл.” примерно две секунды.

Цифровой индикатор показывает  и мигает десятичная запятая.

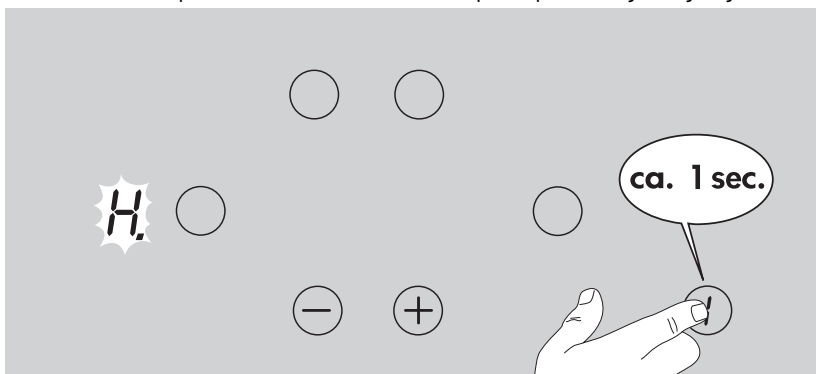



После того, как для включения прибора было задействовано сенсорное поле “Вкл./Выкл.”, необходимо в течение, примерно, 10 секунд кнопками выбора конфорок выбрать одну из них. Выключение прибора снова отключится из соображений безопасности.

Выключение прибора

Для полного выключения прибора снова использовать **сенсорное поле “Вкл./Выкл.”** .


Касаться сенсорного поля “Вкл./Выкл.” примерно одну секунду.



После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде  (как “Heiß”) на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.

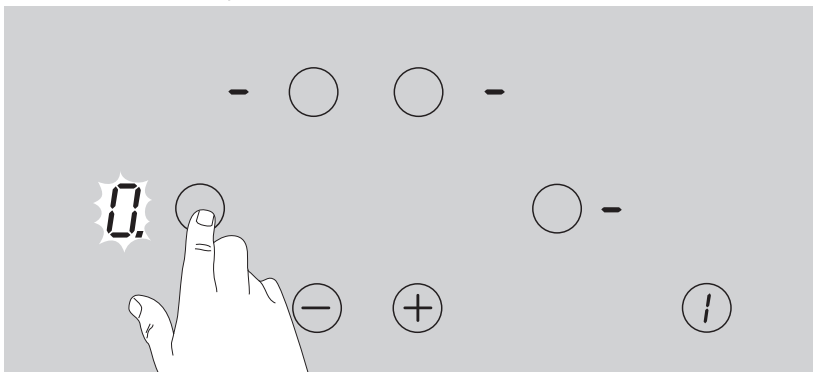
Выбор конфорок

Для выбора нужной конфорки касаться соответствующего сенсорного поля, примерно, в течение одной секунды.

На соответствующем поле дисплея конфорки загорается ноль с десятичной запятой .



Десятичная запятая указывает на то, что только на этой конфорке можно произвести установки.

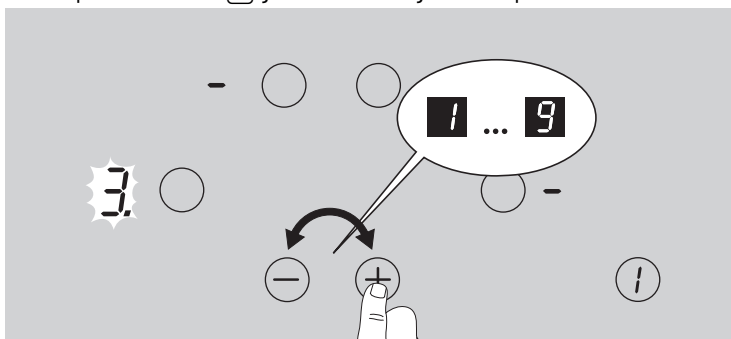


Выбор ступени варки \oplus и \ominus

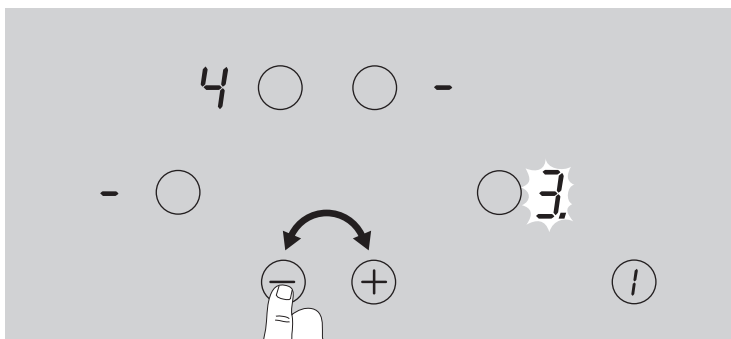
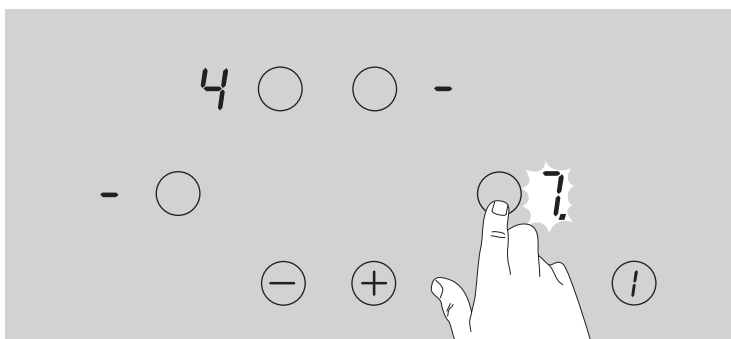
Для установки, или замены ступени варки (от $\boxed{1}$ до $\boxed{9}$) для избранной конфорки.

Увеличить степень варки на сенсорном поле \oplus .

Сенсорным полем \ominus уменьшить степень варки.

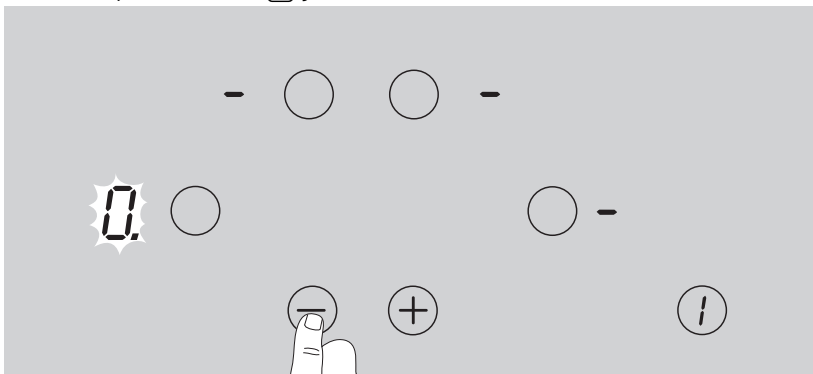


Если одновременно работают несколько конфорок, то для изменения ступени варки необходимо, касаясь соответствующего сенсорного поля, выбрать нужную конфорку. Десятичная запятая на дисплее показывает уже выбранную конфорку.



Выключить конфорку

1. Выбрать нужную конфорку с помощью сенсорных полей конфорок.
2. Для выключения коснуться одновременно сенсорных полей \oplus и \ominus или сенсорным полем \ominus установить на ноль.



Конфорку можно выключить только тогда, когда на дисплее конфорки светится десятичная запятая.

Индикация остаточного нагрева

После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде **H** (как "Heiß") на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.

После отключения конфорок индикация остаточного нагрева отключается только после того, как конфорка остыла.



Остаточный нагрев можно использовать для растапливания жиров и сохранения температуры горячих блюд.



Осторожно! Пока горит лампочка остаточного нагрева можно получить ожог.



Осторожно! Если отключилась подача электроэнергии, то символ **H** тоже гаснет, и, соответственно, гаснут показания имеющегося остаточного нагрева. Возможность ожога сохраняется. Ожога можно избежать, проявляя внимание и осторожность.



защита от доступа детей

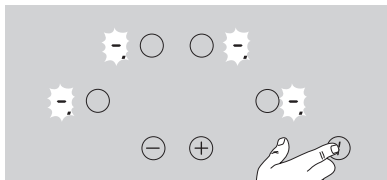
активизация защиты от доступа детей

Функция защиты от доступа детей предотвращает непроизвольное включение конфорок.

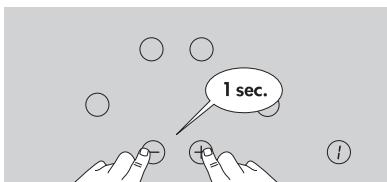


Функция защиты от доступа детей может быть активизирована лишь в случаях, когда не включена ни одна конфорка.

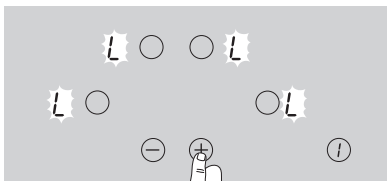
1. Коснуться сенсорного поля “Вкл./ Выкл”.



2. Одновременно коснуться и примерно через 1 секунду отпустить сенсорные поля “плюс” и “минус”.




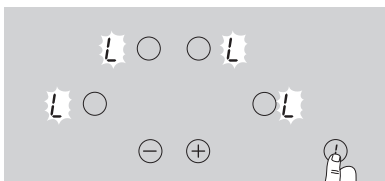
3. Ещё раз коснуться сенсорного поля “плюс”. На цифровых индикаторах в течение примерно 10 секунд отображается символ . Теперь функция защиты от доступа детей активизирована.




Пользование варочной панелью с активизированной функцией защиты от доступа детей

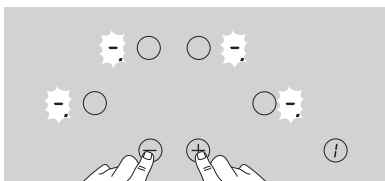
1. Коснуться сенсорного поля “Вкл./ Выкл.”.

На цифровых индикаторах отображается символ .

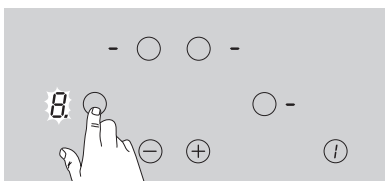


2. В течение 10 секунд примерно на 1 секунду одновременно коснуться сенсорных полей “плюс” и “минус”.

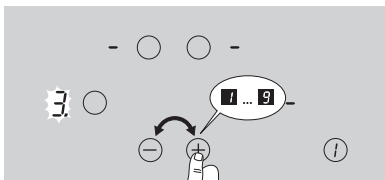
На цифровых индикаторах отображается символ , мигает десятичная точка.



3. Выбрать конфорку.



4. Установить нужную ступень нагрева.




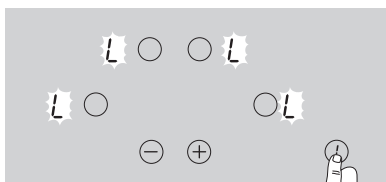
Функция защиты от доступа детей остаётся в неактивном состоянии до следующего отключения прибора. Всеми конфорками и ступенями нагрева можно пользоваться в обычном порядке.

Отключить функцию защиты от доступа детей

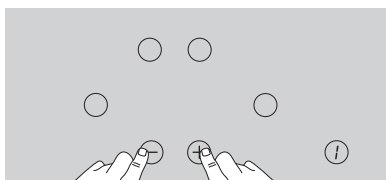




Функцию защиты от доступа детей можно деактивировать лишь тогда, когда не включена ни одна конфорка.

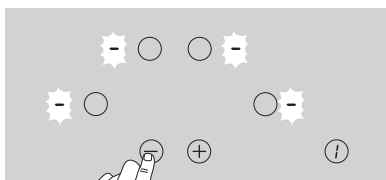
1. Коснуться сенсорного поля “Вкл./ Выкл.”. На цифровых индикаторах отображается символ .



2. Примерно на 1 секунду одновременно коснуться сенсорных полей “плюс” и “минус”.



3. Еще раз коснуться сенсорного поля “минус”. Символ  гаснет и отображается символ . Теперь функция защиты от доступа детей отключена.

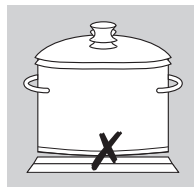


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

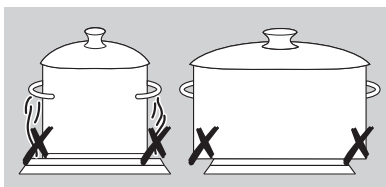
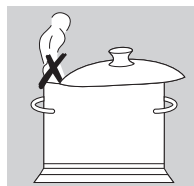
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели след с металлическим блеском, который очень трудно или вообще не поддается удалению.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющим грубую поверхность или заусенцы. При передвижении они могут оставить неустраняемые царапины.
- В холодном состоянии дно кастрюль, как правило, слегка вогнуто. Оно ни в коем случае не должно быть выпуклым.
- Если Вы пользуетесь специальной посудой (напр. пароваркой, сотейником, высокой сковородой и т.д.), то соблюдайте рекомендации изготовителя.



Советы по энергосбережению

Соблюдая следующие рекомендации, Вы сэкономите ценную электроэнергию:

- Ставьте кастрюли и сковороды на плиту обязательно до включения конфорки.
- Загрязненные конфорки и посуда увеличивают расход электроэнергии.
- Кастрюли и сковороды, по возможности, всегда накрывайте крышкой.
- Отключайте конфорки до окончательной готовности пищи, чтобы использовать остаточное тепло, например для сохранения приготовленных блюд в горячем виде или для того, чтобы растопить жир.
- Дно кастрюли и конфорка должны быть одного размера.
- При использовании сковородки время приготовления пищи сокращается почти на 50%.



Таблицы

Примеры для приготовления пищи на конфорке

Данные ниже следующей таблицы являются ориентировочными. Какое положение выключателя необходимо для приготовления того или иного блюда зависит от качества кастрюли и от вида и количества продуктов.

Степень нагрева	Способ приготовления/ степень продолжительной варки	Предназначено для
9	Кипячение	кипячения большого количества воды, варки лапши
7-9	Сильное обжаривание	приготовления картофеля фри, обжаривания мяса, напр., для гуляша, прожаривания, напр., картофельных оладий жарки филе, бифштексов
6-7	Легкое обжаривание	Поджаривания мяса, шницелей, различных котлет, биточков, сосисок, печенки, мучной подливки, легкого поджаривания яиц, омлетов, жарки в масле (фритирования) пышек
4-5	Варка	Варки в больших кастрюлях, варки борщей и супов, тушения картофеля, приготовления мясных бульонов
3-4	Тушение, варка на пару	Томления овощей, тушения мяса варки рисовой каши
2-3	Томление	Томления риса и молочных блюд (время от времени перемешивать), тушения небольших количеств картофеля или овощей, разогревания готовых блюд
1-2	Растапливание	Приготовления взбитого омлета, яичного соуса, белого соуса “Голондез”, поддержания блюд горячими, растапливания масла, шоколада, желатина
0		Остаточное тепло, положение “выкл”



Мы рекомендуем устанавливать степень кипения/обжаривания “9”, если Вам надо что-нибудь вскипятить или обжарить, а если блюдо требует долгого времени доведения до готовности, установить потом соответствующую степень продолжительной варки.

Мытье и уход

Варочная поверхность



Внимание: Моющие средства не должны попадать на **горячую** стеклокерамическую панель! Все моющие средства должны быть удалены после чистки достаточным количеством чистой воды, т.к. при последующем нагревании они могут оказать разъедающее действие! Не пользуйтесь агрессивными чистящими средствами, такими как аэрозоли для грилей и духовок, грубые абразивные и другие царапающие средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическую панель от загрязнений после каждого её использования, после того как она остынет до нормальной на ощупь теплой или холодной температуры. Это поможет избежать пригорания загрязнений.

Следы накипи и водяные круги, брызги жира и следы с металлическим блеском удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали, например такими как “Sidol-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

Небольшие загрязнения

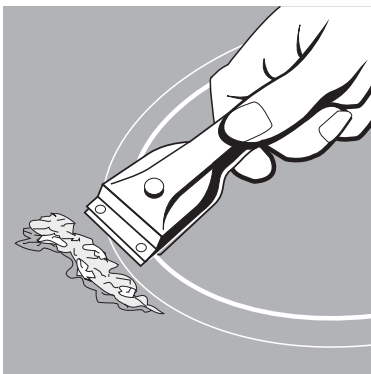
1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим средством для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. **Затем промыть стеклокерамическую панель достаточным количеством чистой воды** и вытереть досуха чистой тканью без ворса.

Трудно удаляемые загрязнения

1. Для удаления выкипевших остатков пищи или трудно удаляемых брызг используйте специальный скребок.
2. Чистящий скребок установить наклонно к стеклокерамической панели.
3. Удалить загрязнения скользящим лезвием.



Скребок и средство для чистки стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



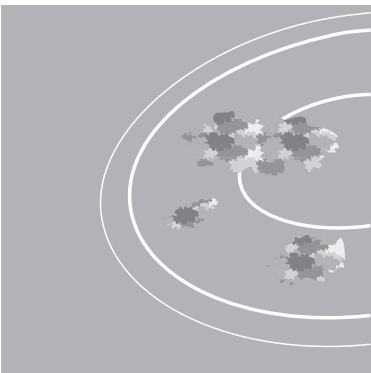
Особые загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавившиеся синтетические продукты, алюминиевую фольгу или другие плавящиеся **материалы удалять немедленно, пока они находятся в горячем виде**, при помощи скребка.



Внимание: Действуя скребком в области горячей конфорки, можно получить ожог!

2. После этого вымыть остывшую варочную поверхность обычным способом.



В случае, если конфорка с расплавившимися продуктами успела остыть, нагрейте ее перед чисткой еще раз. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, появившиеся, к примеру, из-за острых краев на дне кастрюли, удалению не поддаются. Однако, они не влияют на функциональные возможности варочной поверхности.

Рама варочной поверхности



Внимание! Не допускать попадания на раму варочной панели уксуса, лимона или средств для растворения известкового налета, иначе эти места побледнеют.

1. Протереть раму влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для рук.
2. Засохшие загрязнения размочить мокрой тканью. Затем удалить их и протереть досуха.

Что делать, если ...

Устранение неполадок

Возможно, что возникшая неполадка является незначительной и Вы можете устранить ее самостоятельно с помощью следующих указаний. Не производите никаких дальнейших попыток отремонтировать прибор, если не удастся устранить неполадку с помощью нижеследующей информации.



Предупреждение! Ремонт прибора может производиться только специалистами. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора существенной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Что делать, если...

... на индикаторе загорелся символ

F 2 5?

Ваш прибор подключен неправильно.

Отключите прибор от электросети.

Исправьте ошибку в подключении к электросети.

Обратитесь по этому поводу к

лицензированному техническому специалисту.

.... не работают конфорки?

Проверьте,

- исправен ли предохранитель домашней электропроводки (распределительного шкафа). Если неоднократно срабатывали предохранители, вызовите имеющего соответствующий допуск электромонтёра.
- правильно ли включен прибор,
- светятся ли контрольные лампы на панели управления,
- включена ли соответствующая конфорка,
- установлены ли конфорки на нужную ступень нагрева для продолжения приготовления пищи в режиме тушения,
- сработало ли предохранительное отключение конфорок (см. главу “Техника безопасности”).

.... если конфорки не включаются?



Проверьте,

- не заблокирована ли панель управления (см. главу “Меры безопасности для детей”).
- не прошло ли более 10 секунд между задействованием кнопки Вкл./ Выкл. и включением нужной конфорки (см. главу “Включение прибора”).
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью или жидкостью?

.... на индикаторе появился символ  для остаточного нагрева?

Проверьте,

- не была ли ошибочно нажата кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью, жидкостью или чем-либо подобным.
- не было ли задействовано защитное отключение.

.... на индикаторе после отключения конфорок не появилось ни символа , ни символа  для остаточного тепла?


Проверьте,

- не слишком ли мало времени проработала конфорка и оттого ещё не успела нагреться.

Если конфорка горячая, вызовите, пожалуйста, службу сервиса AEG.


.... конфорка не включается?

Проверьте,

- не включена ли защита от доступа детей (символ ).

.... на индикаторе мигает символ “”?



Система защиты от перегрева в электронной системе управления включила функцию временного блокирования передней левой конфорки. Эта конфорка будет вновь задействована лишь после того, как прибор остынет (символ  погаснет). Остальные три конфорки продолжают нормально функционировать.

.... во время приготовления пищи погасли все индикаторы (в том числе индикатор остаточного нагрева?)


Защита от перегрева в электронной системе управления включила функцию временного блокирования всех функций. Систему электронного управления можно запустить вновь после охлаждения варочной поверхности, для чего требуется вывернуть/ввернуть предохранитель домашней электропроводки (прерывание напряжения – мин. 10 секунд).

.... на индикаторе горит символ “”?

Проверьте,

- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью, жидкостью, чем-либо другим в том же роде, либо загрязнены.

Очистите варочную панель от загрязнений.

Отключите на короткое время предохраняющую автоматику, либо выверните предохранители. Если символ  продолжает гореть, обратитесь в службу сервиса.

Если Вы задействуете службу сервиса на ошибочных основаниях или для решения проблем, самостоятельное исправление которых описано в данной инструкции, то посещение техника службы сервиса может быть бесплатным даже в период действия гарантии.

Инструкция по монтажу



Внимание! Монтаж и подключение нового прибора должны производиться только **уполномоченным на это специалистом**. Пожалуйста, соблюдайте это правило, так как в противном случае Вы теряете право на гарантийное обслуживание.

Технические данные

Размеры прибора

Ширина	572 мм
Глубина	502 мм
Высота	49 мм

Размеры для встраивания

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R3

Потребляемая мощность

Конфорка впереди слева 210 мм	2300 Вт
Конфорка сзади слева 145 мм	1200 Вт
Конфорка сзади справа 180 мм	1800 Вт
Конфорка впереди справа 145 мм	1200 Вт

Напряжение нагревательных элементов 230 В ~ 50 Гц

Общая мощность подключения макс. 6,5 кВт

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6
по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548
по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2 / VDE 0875 часть 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 часть 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 часть 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 часть 3
по основным требованиям электро магнитной совместимости.

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 93/68/ EWG CE Предписания по условным обозначениям
- 73/23/EWG от 19.2.1973 (по низкому напряжению, включая изменения в предписаниях 90/683/EWG)
- 89/336/EWG от 03./05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG)



Указания по безопасности при установке

- 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.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу Y (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых кафельной плиткой поверхностях все зазоры на площади установки варочной части плиты должны быть полностью заполнены материалом-наполнителем.
- Соединения плит из натурального, искусственного или керамического материалов должны быть проклеены подходящей искусственной смолой или двухкомпонентным клеем.
- Проверить уплотнения установочной рамы на безупречную стабильность и отсутствие зазоров. Нельзя наносить дополнительное количество уплотнительной силиконовой массы, т.к. это может затруднить демонтаж при сервисном обслуживании.
- При демонтаже варочную поверхность необходимо выдавливать снизу.

Подключение прибора к электрической сети

Перед включением в электросеть следует проверить, соответствует ли номинальное напряжение прибора, которое указано на его фирменной табличке, фактическому напряжению электрической сети. Фирменная табличка находится на нижней обшивке варочного блока.

Напряжение нагревательных элементов составляет 230 В ~

переменного тока. Однако прибор отлично работает и при подключении к сетям напряжением в 220 В ~ переменного тока.

Подключение варочного блока к электросети следует производить таким образом, чтобы существовала возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3 мм, например с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, либо предохранителя.

Для подключения к электрической сети необходимо использовать провод типа H05VV-F или более высокого номинала.

Подключение следует производить по схеме. В зависимости от применяемой схемы подключения, следует использовать соответствующие перемычки. Защитный провод присоединяется с помощью клемм. Жилы защитного провода должны быть длиннее токопроводящих жил.

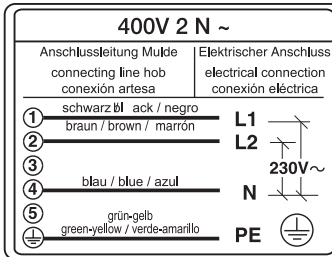
Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

По завершении указанных операций следует зафиксировать соединительный провод с помощью зажима, предотвращающего избыточное натяжение провода, и защёлкнуть крышку.

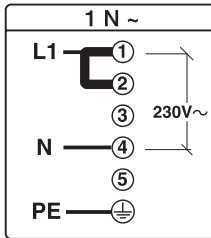
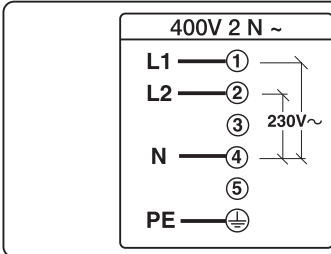
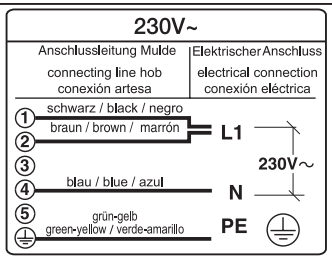
Перед первым включением необходимо снять защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической поверхности или рамы, если таковые на них имеются.



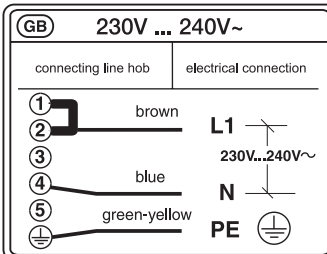
После подсоединения прибора к источнику питания все конфорки с целью проверки готовности их к работе следует по очереди на короткое время включить на максимальную мощность.



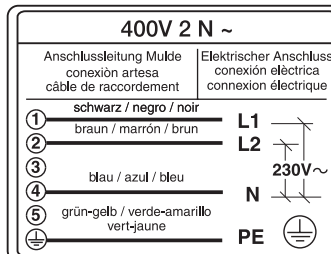
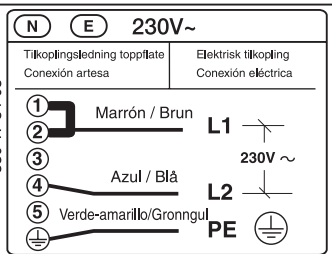
330 17 84-01



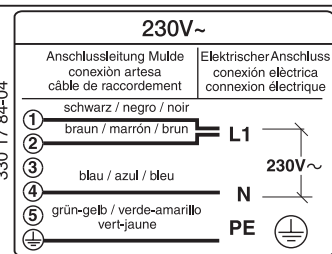
330 17 84-02







330 17 84-03



330 17 84-04



Фирменная табличка

Modell	EHS 6610 K	Prod.Nr.	949591061
Typ	PEE2 019	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. XXXXXXXXX		6,5 kW
 Electrolux		  	

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

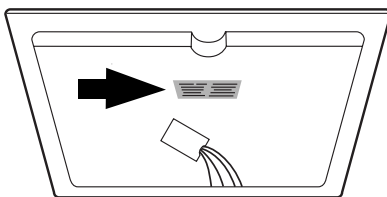
В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору.

Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?



Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (9 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:

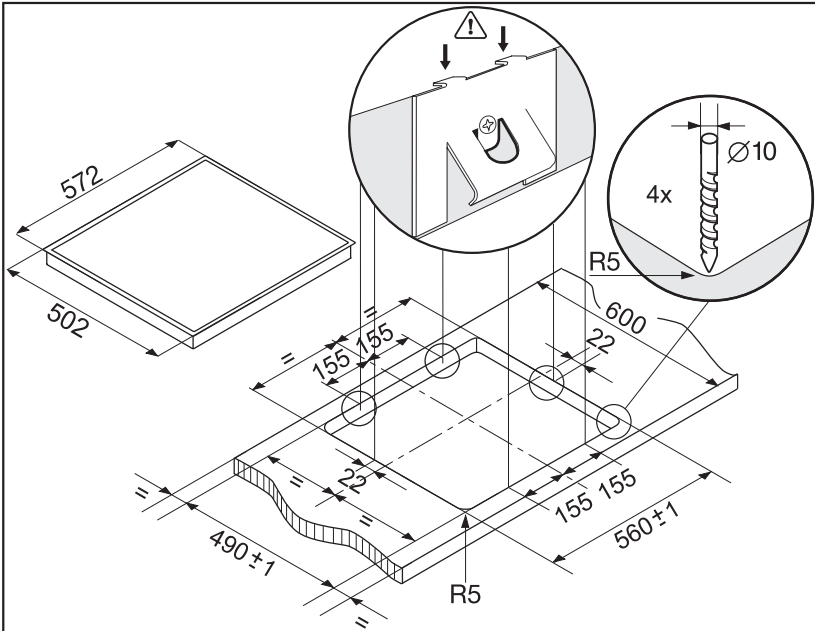
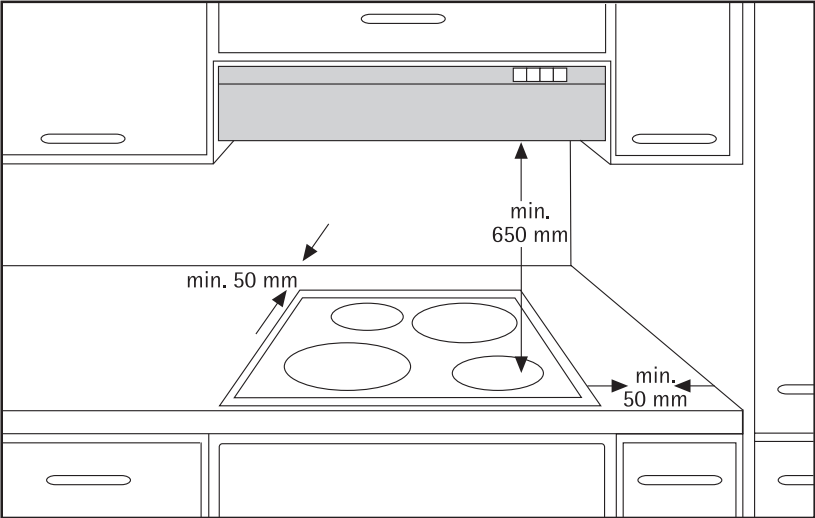
PNC

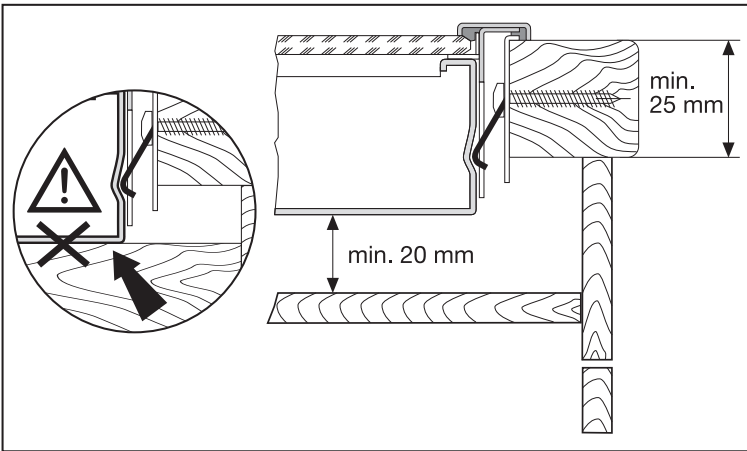
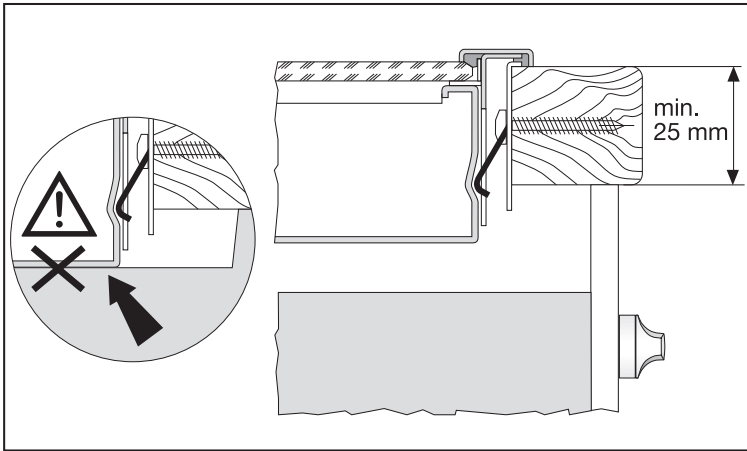
S-No

В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. еезездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

Montasje / Montering / Laitteen asentaminen / Монтаж





Demontering/Purkaminen/Демонтаж

