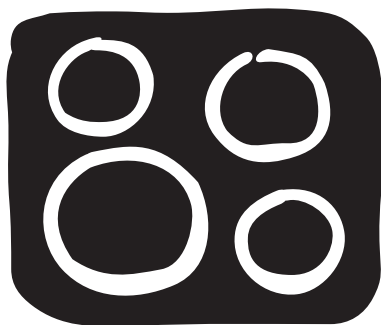


K e r a m i s k k o k e t o p p
K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
Κ ε ρ α μ ι κ ή μ α γ ε ι ρ ι κ ή ε σ τ ί α
С т е κ л о к е ρ α μ ι χ ε σ κ α я
п о в е ρ х н о с т ь

Montasje- og brukerveiledning
Asennus- ja käyttöohje
Οδηγίες συναρμολόγησης
και χρήσης
Инструкция по монтажу и
эксплуатации



EHL6645K

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	7
Kokesonens oppbygging	7
Før første gangs bruk	8
Første gangs rengjøring	8
Betjening av kokefeltet	9
Restvarmeindikator	9
Anvendelse, tabeller, tips	10
Kokekar	10
Rengjøring og pleie	12
Kokefeltet	12
Kokefeltets ramme	13
Hva må gjøres hvis	14
Avhjelping ved driftsforstyrrelser	14
Montasjeveiledning	15
Tekniske data	15
Bestemmelser, standarder, direktiver	16
Sikkerhetsanvisninger for installatøren	17
Elektrisk tilkopling	18
Typeskilt	18
Service	19
Montasje	82

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 ømfindelig 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

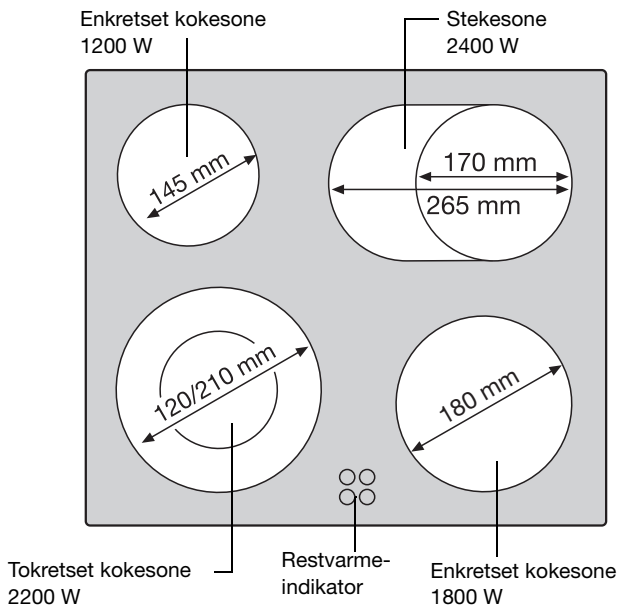
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Advarsel! Utrangerte koketopper skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Fjern nettkabelen.

Apparatets viktigste kjennetegn

- **Den glasskeramiske kokeoverflaten:** Apparatet er utstyrt med en glasskeramisk kokeoverflate og fire hurtiggjødende kokesoner. Slik blir oppvarmingstiden på varmeelementet vesentlig redusert på grunn av de særlig effektive strålingselementene.
- **Rengjøring:** Fordelen med den glasskeramiske kokeoverflaten er at den er lett å rengjøre. Den glatte overflaten er lett å gjøre ren (se avsnittet: "Rengjøring og pleie").
- **Tokretset kokesone:** Kokefeltet er utstyrt med en tokretset kokesone. Slik tilbyr apparatet en kokesone med variabel størrelse, f.eks. for mindre kasseroller. På denne måten kan du spare strøm.
- **Stekesone:** Kokefeltet er utstyrt med en stekesone. Denne kan brukes som rund eller oval kokesone, f.eks. for stekepanner, alt etter innstilling.
- **Restvarmeindikator:** Restvarmeindikatoren lyser når kokesonen har en så høy temperatur at det foreligger forbrenningsfare.

Apparatets oppbygging

Kokesonens oppbygging



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.
-  **Kokesonene eller de flerkretsede kokesonene betjenes med innstillingsbryterne på ovnen eller på bryterpanelet og er beskrevet i bruksanvisningen for dette apparatet.**

Restvarmeindikator

Det glasskeramiske kokefeltet er utstyrt med en restvarmeindikator, en for hver kokesone. Indikatoren lyser hvis tilsvarende kokesone er varm og advarer mot utilsiktet berøring.

Selv etter at kokesonen er slått av, fortsetter indikatorlampen å lyse til kokesonen er avkjølt.



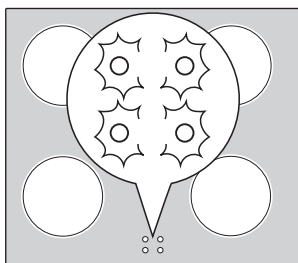
Du kan utnytte restvarmen til smelting av f.eks. smør eller til å holde maten varm.



OBS! Når restvarmeindikatoren lyser, foreligger det forbrenningsfare.



OBS! Ved strømbrydd slukker også restvarmeindikatoren og dermed også varselet om at kokesonen fortsatt er varm. Det er fremdeles mulig å brenne seg. Dette kan du unngå ved å holde godt øye med kokesonen.

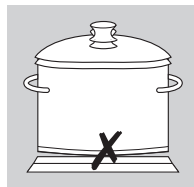


Anvendelse, tabeller, tips

Kokekar

Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir kokeresultatet.

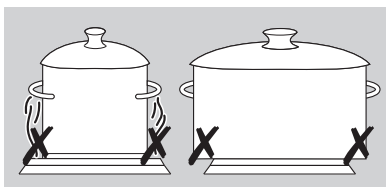
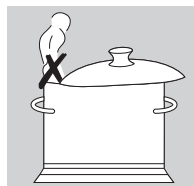
- Gode kokekar kjenner du på kokekarets bunn. Bunnen bør være så tykk og jevn som mulig.
- Kontroller bunnens diameter ved innkjøp av kokekar og stekepanner. Produsenten oppgir ofte bare diameteren på kokekarets øvre kant.
- Kokekar med bunn i aluminium eller kobber kan sette metalliske flekker på den 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.



Veiledende verdier for tilberedning av mat på varmesone

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 pommefrites, 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.

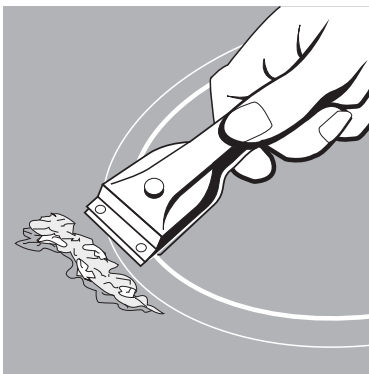
Fjern kalk- og vannflekker, fettsprut og metalliske flekker med et rengjøringsmiddel beregnet for glasskeramikk eller rustfritt stål som du får i alminnelig handel.

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.



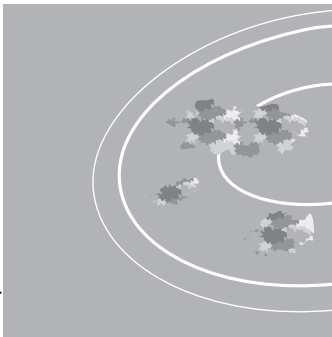
Spesielle forurensninger

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



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 må gjøres, hvis ...

.... kokesonene ikke fungerer?

Sjekk om

- sikringen i husets installasjon (sikringsskapet) er intakt. Hvis sikringene slår seg ut gjentatte ganger, må du kontakte autorisert elektroinstallatør.
- du har slått på riktig kokesone og ønsket effekt-trinn.
- ved flerkretskokesoner: at ønsket varmekrets er slått på.

Hvis du tilkaller kundeservice på grunn av en betjeningsfeil, må du betale for at kundeserviceteknikeren besøkte deg, også under garantitiden.

Montasjeveiledning



OBS! Montering og tilkoping 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	R5

Energiforbruk

Tokretset kokesone foran venstre ø 120/210 mm	1000/2200 W
Kokesone bak venstre ø 145 mm	1200 W
Stekesone bak høyre ø 170/265 mm	1500/2400 W
Kokesone foran høyre ø 180 mm	1800 W

Spenning varmeelement 230 V ~50 Hz

Total koplingsverdi maks 7,6 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
- EN 60350 hhv. DIN 44546 / 44547 / 44548
angående bruksegenskaper til elektriske komfyrer, koketopper, stekeovner og grillapparater for bruk i husholdninger.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/1999-10
- 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:

- 93/68/EEC registreringsdirektivet
- 73/23/EEC av 19.02.1973 (lavspenningsdirektiv) inklusive endringsdirektivet 90/683/EEC
- 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 strømmettet 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 tilkøpling må det kontrolleres at apparatets nominelle spenning, det er den spenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med foreliggende spenning og kombinasjonsapparatets nominelle spenning. Typeskiltet befinner seg på det nederste dekslet på kokefeltet.
- Føy sammen tilkøplingsstøpselet for koketoppen med det tilsvarende motstykket på innbyggingsovnen eller i bryterskapet og sjekk at det sitter godt på plass. Press tilførselskabelen mot siden av stekeovens deksel.



- Etter tilkøpling til strømforsyningen skal alle varmesonene settes på maksimal stilling i ca. 30 sekunder etter hverandre for å kontrollere at de er driftsklare.

Typeskilt

Modell	EHL 6645 K	Prod.Nr.	949591054
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 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:

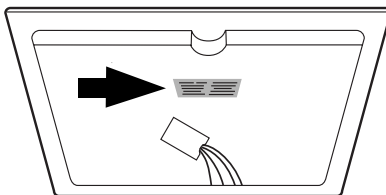
Ha så langt mulig klart for deg:

- 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.

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	22
Turvallisuus	22
Hävittäminen	24
Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet	25
Laitteen rakenne	26
Keittotason kuvaus	26
Ennen ensimmäistä käyttöä	26
Ensimmäinen puhdistus	26
Keittoalueen käyttö	27
Jälkilämmön merkkivalot	27
Käyttö, taulukot, vihjeet	28
Keittoastiat	28
Puhdistus ja hoito	30
Keittotaso	30
Keittotason kehys	31
Mitä tehdä, jos	32
Häiriöiden poisto	32
Asennusohjeet	33
Tekniset tiedot	33
Säädökset, standardit, direktiivit	34
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	35
Sähköliitännät	36
Arvokilpi	36
Takuuehdot	37
Huolto ja varaosat	39
Laitteen asentaminen	82

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

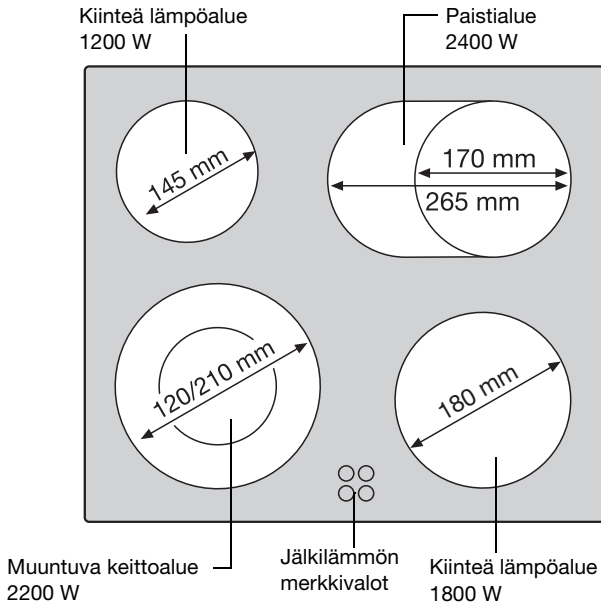
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

- **Keraaminen keittotaso:** Laitteessa on keraaminen keittotaso ja nopeasti kuumenevat keittoalueet. Lämpöalueiden kuumenemisaika on olennaisesti lyhyempi erityisen tehokkaiden säteilylämmittimien ansiosta.
- **Puhdistus:** Keraamisen keittotason etuna tavanomaisiin keittotasoihin verrattuna on sen helppo puhtaanapito. Tasainen pinta on helppo puhdistaa (katso Kappale: "Puhdistus ja hoito").
- **Kaksoiskeittoalue:** Keittotasossa on myös yksi kaksoiskeittoalue. Tämä keittoalue sisältää kaksi erikokoista kuumenevaa aluetta, jolloin esimerkiksi pienempien kattiloiden käyttö on mahdollista energiaa säästäen.
- **Paistoalue:** Keittotasossa on myös paistoalue. Valinnan mukaisesti tätä aluetta voidaan käyttää pyöreänä tai soikeana esimerkiksi erimuotoisille paistoastioille.
- **Jälkilämmön merkkivalo:** Jälkilämmön merkkivalo palaa, kun keittoalueen lämpötila on niin korkea, että palovammojen vaara on olemassa.

Laitteen rakenne

Keittotason kuvaus



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Pyhi keraaminen keittotaso kostealla liinalla.



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

Keittoalueen käyttö



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



Keittoalueita säädetään tai muuntuvat keittoalueet kytketään päälle uunissa tai kytkentäkotelossa olevilla keittoaluekytkimillä, ja niiden toiminta on kuvattu tämän laitteen käyttöohjeessa.

Jälkilämmön merkkivalot

Keraamisessa keittotasossa on jälkilämmön merkkivalot. Jokaiselle keittoalueelle on oma merkkivalonsa. Merkkivalo syttyy, kun vastaava keittoalue on kuumentunut, jotta käyttäjä ei vahingossa koske kuumaan pintaan.

Keittoalueen poiskytkennän jälkeen jälkilämmön merkkivalo sammuu vasta sen jälkeen, kun keittoalue on jäähtynyt.



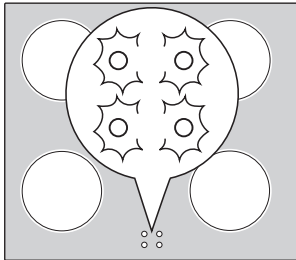
Jälkilämpöä voi hyödyntää sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitoon.



Huomio! Palovammavaara on olemassa niin kauan kuin jälkilämmön merkkivalo palaa.



Huomio! Sähkökatkon sattuessa myös jälkilämmön merkkivalo sammuu eikä jälkilämpöä siis tällöin ilmaista millään tavalla. Palovammojen vaara on kuitenkin edelleen olemassa. Tällaisen vaaran voi välttää olemalla huolellinen ja tarkkaavainen.

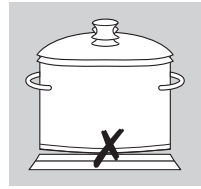


Käyttö, taulukot, vihjeet

Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

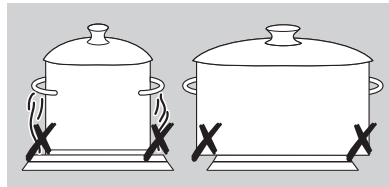
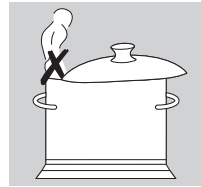
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, 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%.



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	alkukuumentami- minen	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, jauhelihapihvit, braatuvusti, maksa jauhosuurus, 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	riisin tai maitoruokien hauduttaminen (sekoita välillä), pienempien peruna- tai vihannesmäärien hauduttaminen, valmisruokien lämmittäminen
1-2	sulattaminen	munakkaat, muut muna-ruoat, 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

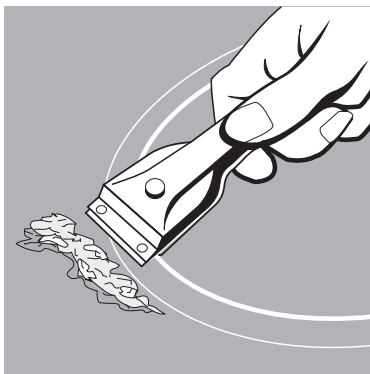
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.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



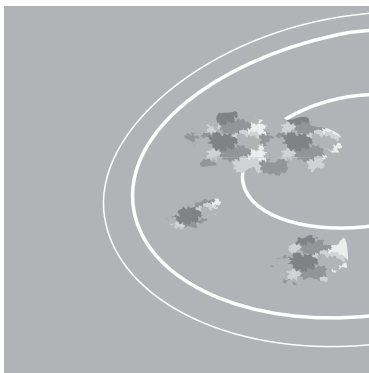
Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

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 teen, jos ...

.... keittoalueet eivät toimi?

Kokeile

- ovatko asuntosi sulakkeet kunnossa (sulaketaulu). Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.
- onko kyseinen keittoalue kytketty toimintaan ja onko tehotaso valittu.
- jos kyseessä on kaksoiskeittoalue: onko kyseinen keittoalueen osa kytketty toimintaan.

Jos otat yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen oman virhetoimintasi vuoksi, huoltoteknikon käynnistä aiheutuvat kustannukset joudutaan mahdollisesti veloittamaan myös takuuajana.

Asennusohjeet



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

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

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	572 mm
Syvyys	502 mm
Korkeus	49 mm

Asennusmitat

Leveys	560 mm
Syvyys	490 mm
Kulman säde	R5

Teho

Muuntuva keittoalue etuvasemmalla ø 120/210 mm	1000/2200 W
Takavasen keittoalue ø 145 mm	1200 W
Takaoikea monitoimikeittoalue ø 170/265 mm	1500/2400 W
Etuoikea keittoalue ø 180 mm	1800 W


Jännite 230 V ~50 Hz

Kokonaisliitântäteho maks. 7,6 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
- EN 60350 tai DIN 44546 / 44547 / 44548
koskien kotitalouksien sähköliesien, keittotasojen, uunien ja grillien käyttöominaisuuksia.
- EN 55014-2 / VDE 0875 osa 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 osa 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 osa 3
koskien perustavanlaatuisia elektro-
magnettsien laitteiden yhteensopivuutta (EMV).

 Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä

- 93/68/ETY CE-merkintädirektiivi
- 73/23/ETY, 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi) sekä muutosdirektiivi 90/683 ETY.
- 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 kaikkinaisen 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

- Tarkista ennen sähköliitännöjen suorittamista, että laitteen nimelliskäyttöjännite (tyyppikilvessä mainittu jännite) vastaa asuntosi verkkojännitettä ja yhdistelmälaitteen nimelliskäyttöjännitettä. Tyyppikilpi on kiinnitetty uunin pinnotteeseen alapuolelle.
- Liitä keittotason liittimet uunin tai kytkentäkotelon vastaaviin tuloliittimiin varmistaen, että ne ovat tiukasti kiinni. Työnnä liitäntäjohtoa sivulle päin uunin kannen päälle.



- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, kaikkien keittolevyjen toiminta on tarkistettava kääntämällä ne vuorotellen niiden suurimpaan asentoon noin 30 sekunnin ajaksi.

Arvokilpi

Modell	EHL 6645 K	Prod.Nr.	949591054
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 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

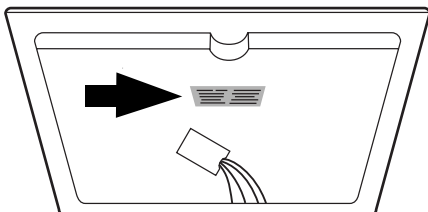
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

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).

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά.

Προσέξτε κυρίως το κεφάλαιο “Υποδείξεις ασφαλείας” στις πρώτες σελίδες. Φυλάξτε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης για μια αργότερη ενημέρωση. Παραδώστε τις στους τυχόν επόμενους ιδιοκτήτες της συσκευής.

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στο κείμενο:



Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση: Υποδείξεις που εξυπηρετούν την προσωπική σας ασφάλεια.

Προσοχή: Υποδείξεις που εξυπηρετούν την αποφυγή ζημιών στη συσκευή.



Υποδείξεις και πρακτικές συμβουλές



Πληροφορίες για το περιβάλλον

- 1.** Αυτοί οι αριθμοί σας οδηγούν βήμα προς βήμα στο χειρισμό της συσκευής.
- 2.** ...
- 3.** ...

Εκτύπωση σε χαρτί κατασκευασμένο φιλικά προς το περιβάλλον.
Όποιος σκέπτεται οικολογικά, ενεργεί επίσης και έτσι.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες χρήσης	42
Ασφάλεια	42
Απόσυρση	44
Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας	45
Δομή της συσκευής	46
Εξοπλισμός των μαγειρικών εστιών	46
Πριν την πρώτη χρήση	46
Πρώτος καθαρισμός	46
Χειρισμός των μαγειρικών εστιών	47
Ενδειξη υπόλοιπου θερμότητας	47
Χρήση, πίνακες, συμβουλές	48
Μαγειρικά σκεύη	48
Καθαρισμός και φροντίδα	52
Μαγειρική εστία	52
Πλαίσιο της μαγειρικής εστίας	54
Τι κάνετε, όταν	55
Αντιμετώπιση σε περίπτωση βλάβης	55
Οδηγίες τοποθέτησης	56
Τεχνικά χαρακτηριστικά	56
Διαστάσεις συσκευής	56
Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές	57
Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης	58
Ηλεκτρική σύνδεση	59
Πινακίδα τύπου	59
Σέρβις	61
Τοποθέτηση	82

Οδηγίες χρήσης

Ασφάλεια

Η ασφάλεια αυτής της συσκευής ανταποκρίνεται στους αναγνωρισμένους κανόνες της τεχνικής και στη νομοθεσία περί ασφάλειας των συσκευών. Επιπλέον ως κατασκευαστές αισθανόμαστε την υποχρέωση, να σας εξοικειώσουμε με τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Η εγκατάσταση και η σύνδεση της νέας συσκευής θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο ειδικό.
- Οι επισκευές της συσκευής θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι επισκευές από άτομα μη ειδικευμένα μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κινδύνους. Σε περίπτωση που χρειαστεί επισκευή, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας ή στον προμηθευτή σας.



Παρακαλούμε προσέξτε αυτές τις οδηγίες, διότι διαφορετικά δεν ισχύει η εγγύηση σε περίπτωση πρόκλησης ζημιών.

- Οι εντοιχισμένες συσκευές θα πρέπει να λειτουργούν μόνο μετά τον εντοιχισμό σε τυποποιημένα, και κατάλληλα εντοιχισμένα ντουλάπια και επιφάνειες εργασίας. Ετσι διασφαλίζεται η προστασία αφής για τις ηλεκτρικές συσκευές που απαιτείται από την VDE.
- Όταν δημιουργούνται φθορές στη συσκευή όπως θραύσεις, ρωγμές, σπασίματα κλπ.:
Π Σβήστε τις μαγειρικές εστίες,
Π Κλείστε την ασφάλεια για την κεραμική εστία και τραβήξτε την προς τα έξω.

Ασφάλεια για τα παιδιά

Όταν βράζετε και ψήνετε, οι εστίες καίνε. Γι' αυτό τα μικρά παιδιά θα πρέπει κατά κανόνα να βρίσκονται μακριά.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

- Αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το βράσιμο και το ψήσιμο φαγητών που συνηθίζεται στο σπίτι.
- Μη χρησιμοποιείτε τις κεραμικές εστίες για τη θέρμανση του χώρου.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται κατά τη σύνδεση των ηλεκτρικών συσκευών σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στη συσκευή. Τα καλώδια σύνδεσης δε θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις εστίες, όταν αυτές είναι καυτές.

- Τα λίπη και έλαια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Όταν μαγειρεύετε φαγητά σε λίπος ή σε λάδι (π.χ. τηγανητές πατάτες), θα πρέπει να έχετε το νου σας στο μαγείρεμα.
- Μετά από κάθε χρήση κλείστε τις εστίες.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό

Για τον καθαρισμό πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί. Ο καθαρισμός της βάσης εστιών με μια συσκευή καθαρισμού εκτόξευσης ατμού ή με μια συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης δεν επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας.

Ετσι θα αποφύγετε ζημιές στη συσκευή

- Μη χρησιμοποιείτε την κεραμική εστία σαν επιφάνεια εργασίας και απόθεσης αντικειμένων.
- Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες με άδεια μαγειρικά σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Το κεραμικό υλικό δεν επηρεάζεται από θερμοκρασιακές μεταβολές, είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό όμως δεν είναι άθραυστο. Τα αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να πέσουν επάνω στην κεραμική επιφάνεια, μπορούν να προκαλέσουν ζημιές σε αυτή.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή σκεύη με φθαρμένη βάση. Κατά τη μετακίνηση τέτοιων σκευών επάνω στην κεραμική επιφάνεια μπορεί να δημιουργηθούν γρατσουνιές.
- Μην αποθέτετε τηγάνια και κατσαρόλες επάνω στο πλαίσιο των μαγειρικών εστιών. Ενδέχεται να προκληθούν γρατσουνιές ή φθορές στη βαφή.
- Προσέξτε, ώστε να μην πέφτουν στις κεραμικές εστίες όξινα υγρά, όπως π.χ. ξύδι, λεμόνι, ή διαλυτικά μέσα, διότι διαφορετικά δημιουργούνται σημεία ματ.
- Εάν πέσει ζάχαρη ή κάποιο μίγμα που περιέχει ζάχαρη επάνω στη ζεστή εστία και λιώσει, θα πρέπει να αφαιρεθεί αμέσως με την ξύστρα καθαρισμού όσο ακόμη η εστία είναι ζεστή. Εάν η μάζα κρυώσει επάνω στην κεραμική επιφάνεια ενδέχεται να προκληθούν φθορές κατά τον καθαρισμό της.
- Κρατήστε όλα τα υλικά και αντικείμενα, που μπορεί να λιώσουν, μακριά από τις κεραμικές εστίες, όπως π.χ. πλαστικά, αλουμινοχαρτο, ή νάιλον. Σε περίπτωση που πέσει επάνω στην κεραμική εστία και λιώσει ένα τέτοιο υλικό, θα πρέπει αυτό να καθαριστεί αμέσως με την ειδική ξύστρα καθαρισμού.

Απόσυρση

Απόσυρση των υλικών συσκευασίας

- Όλα τα εξαρτήματα της συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα, οι μεμβράνες και τα τεμάχια αφρώδους υλικού φέρουν αντίστοιχο χαρακτηρισμό. Αποσύρετε παρακαλώ τα υλικά συσκευασίας και ενδεχομένως την παλιά συσκευή σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Προσέξτε παρακαλώ τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς και το χαρακτηρισμό του υλικού (διαχωρισμός υλικών, συλλογή απορριμμάτων, κέντρα συγκέντρωσης χρήσιμων υλικών).

Υποδείξεις απόσυρσης

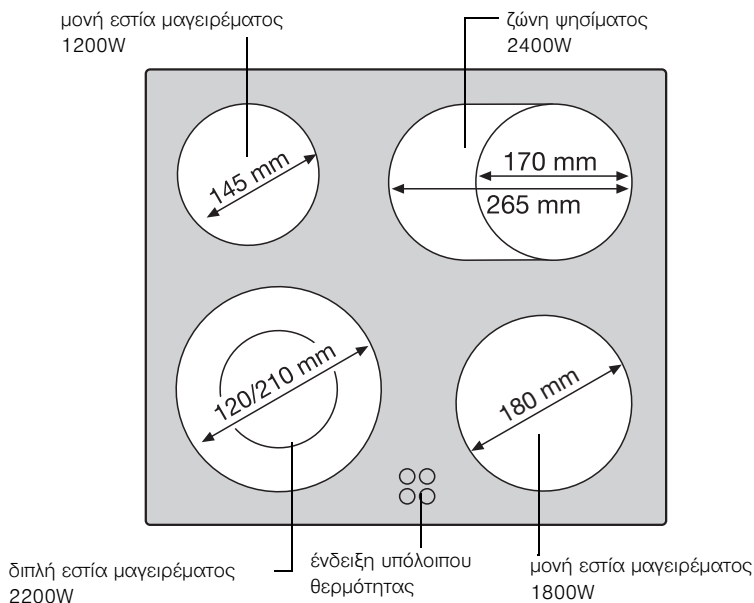
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να απορριφθεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.
- Πληροφορίες για τις ημερομηνίες παραλαβής ή τα κέντρα συγκέντρωσης μπορείτε να πάρετε από την τοπική υπηρεσία καθαριότητας του δήμου ή από τα γραφεία της κοινότητας.
- Προειδοποίηση! Αχριστεύετε παρακαλώ τις παλιές συσκευές πριν την απόσυρση. Απομακρύνετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης.

Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας

- **Κεραμική μαγειρική εστία:** Η συσκευή διαθέτει μία κεραμική επιφάνεια και 4 μαγειρικές εστίες ταχείας θέρμανσης. Με τις ιδιαίτερα αποδοτικές αντιστάσεις θέρμανσης ο χρόνος που χρειάζεται για να ζεσταθούν οι εστίες μειώνεται αισθητά.
- **Καθαρισμός:** Το πλεονέκτημα των κεραμικών εστιών μαγειρέματος είναι η ευκολία στον καθαρισμό. Η λεία επιφάνεια καθαρίζεται πανεύκολα (βλέπε παράγραφο: "Καθαρισμός και Φροντίδα").
- **Διπλή μαγειρική εστία:** Η συσκευή διαθέτει μία διπλή μαγειρική εστία. Έτσι βρίσκεται στη διάθεσή σας μία μαγειρική εστία με μεταβλητό μέγεθος, π.χ. για μικρότερα μαγειρικά σκεύη. Με αυτό τον τρόπο μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- **Επιφάνεια ψησίματος:** Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μία εστία ψησίματος. Ανάλογα με τη ρύθμιση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την οβάλ ή στρογγυλή εστία, π.χ. για ταψιά.
- **Ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας:** Η ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας ανάβει όταν η μαγειρική εστία έχει μία θερμοκρασία, με την οποία μπορούν να προκληθούν εγκαύματα.

Δομή της συσκευής

Εξοπλισμός των μαγειρικών εστιών



Πριν την πρώτη χρήση

Πρώτος καθαρισμός

Σκουπίστε την κεραμική μαγειρική εστία με ένα υγρό πανί.



Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε πολύ δραστικά καθαριστικά, ή καθαριστικά που χαράσσουν! Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

Χειρισμός των μαγειρικών εστιών



Όταν ανάβετε τις μαγειρικές εστίες ενδέχεται να ακούσετε ένα σύντομο θόρυβο. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό όλων των κεραμικών εστιών που δεν επηρεάζει τη λειτουργία και τη διάρκεια ζωής της συσκευής.



Η χρήση των μαγειρικών εστιών ή αντίστοιχα η ενεργοποίηση των πολλαπλών μαγειρικών εστιών επιτυγχάνεται με τους διακόπτες του φούρνου ή του κατιού σύνδεσης και περιγράφεται στις Οδηγίες Χρήσης αυτής της συσκευής.

Ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας

Οι κεραμικές εστίες διαθέτουν μία ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας. Για κάθε ξεχωριστή μαγειρική εστία υπάρχει μία λυχνία ελέγχου. Η λυχνία ανάβει όταν η αντίστοιχη εστία είναι ακόμη ζεστή και προειδοποιεί για τυχόν επαφή με την εστία.

Μετά το σβήσιμο της εστίας η ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας σβήνει εφόσον η εστία έχει κρυώσει.



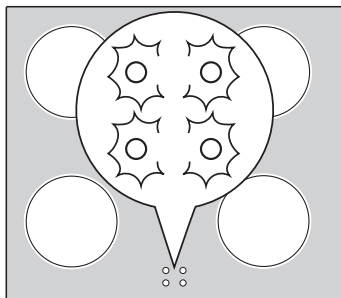
Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε το υπόλοιπο της θερμότητας για το ξεπάγωμα τροφίμων ή το ζέσταμα φαγητών.



Προσοχή! Όταν η ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας είναι αναμμένη, υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος.



Προσοχή! Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος η ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας σβήνει και παύει η σχετική προειδοποίηση. Η πιθανότητα εγκαύματος συνεχίζει να υφίσταται. Μπορείτε να αποφύγετε αυτόν τον κίνδυνο εάν δώσετε την απαραίτητη προσοχή.

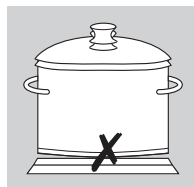


Χρήση, πίνακες, συμβουλές

Μαγειρικά σκεύη

Όσο καλύτερη είναι η κατσαρόλα, τόσο καλύτερο είναι το μαγείρεμα.

- Τα καλά μαγειρικά σκεύη τα αναγνωρίζετε από τη βάση τους. Η βάση θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχιά και επίπεδη.
- Όταν αγοράζετε καινούργιες κατσαρόλες και τηγάνια προσέξτε τη διάμετρο της βάσης τους. Οι κατασκευαστές συχνά αναφέρουν την επάνω διάμετρο της περιφέρειας του μαγειρικού σκεύους.
- Τα μαγειρικά σκεύη με βάση από αλουμίνιο ή χαλκό μπορούν να αφήσουν επάνω στην κεραμική επιφάνεια ίχνη μετάλλου τα οποία δεν αφαιρούνται πλέον ή αφαιρούνται πολύ δύσκολα.
- Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες απο χυτοσίδηρο ή κατσαρόλες με φθαρμένη ή τραχιά βάση. Αυτά τα σκεύη μπορούν να χαράξουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια κατά τη μετακίνηση τους επάνω στις εστίες.
- Όταν είναι κρύες, οι βάσεις από τα μαγειρικά σκεύη συνήθως έχουν μια μικρή κλίση προς τα μέσα (κοίλες). Σε καμία περίπτωση δε θα πρέπει να είναι κοίλες προς τα έξω (κυρτές).
- Εάν χρησιμοποιήσετε ειδικά μαγειρικά σκεύη, (π.χ. χύτρα ατμού, βραστήρα, WOK κ.ο.κ.) θα πρέπει να δώσετε προσοχή στις υποδείξεις του κατασκευαστή.

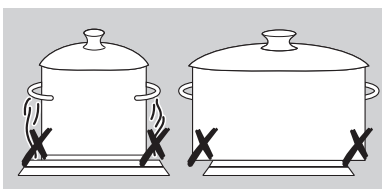
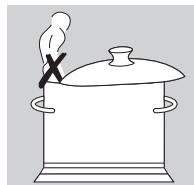




Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια, όταν ακολουθείτε τις ακόλουθες οδηγίες:

- Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια θα πρέπει βασικά να τοποθετούνται πάνω στις εστίες πριν αυτές ανάψουν.
- Οι λερωμένες μαγειρικές εστίες και οι βάσεις των μαγειρικών σκευών αυξάνουν την κατανάλωση ρεύματος.
- Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια θα πρέπει εάν είναι δυνατόν, να κλείνουν πάντα με το καπάκι τους.
- Οι μαγειρικές εστίες πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος θα πρέπει να κλείνουν, έτσι ώστε να αξιοποιείται το υπόλοιπο της θερμοκρασίας, π.χ. για να κρατήσετε ζεστά τα φαγητά σας ή για να λιώσετε κάτι.
- Η βάση της κατσαρόλας και η μαγειρική εστία θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.
- Χρησιμοποιώντας μία χύτρα ταχύτητας ο χρόνος ψησίματος μειώνεται έως και κατά 50%.



Ενδεικτικές τιμές για το μαγείρεμα/βράσιμο με την εστία μαγειρέματος

Τα στοιχεία στους επόμενους πίνακες είναι ενδεικτικά μεγέθη. Ποια θέση του διακόπτη είναι απαραίτητη για τις εκάστοτε διαδικασίες μαγειρέματος, εξαρτάται από την ποιότητα των κατσαρολών και από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Θέση του διακόπτη	Διαδικασία μαγειρέματος/ Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος	κατάλληλη για
9	Θέρμανση μέχρι την έναρξη του βρασμού	Θέρμανση μέχρι την έναρξη του βρασμού μεγάλης ποσότητας νερού, βράσιμο ζυμαρικών
7-9	Δυνατό αρχικό τηγάνισμα (σοτάρισμα)	Τηγάνισμα πατατών σε φριτέζα, καβούρδισμα κρέατος, π.χ. γκούλας, τελικό ψήσιμο, π.χ. τηγανίτες από τριμμένες πατάτες, Τηγάνισμα κοψιδιών , φιλέτων
6-7	Ελαφρό τηγάνισμα	Τηγάνισμα κρέατος, σνίτσελ, Cordon bleu μπριζόλες, κεφτέδες, λουκάνικα, σηκώπι Σάλτσα, ελαφρό τηγάνισμα Αυγά, ομελέτες, τηγάνισμα τηγανιτών σε φριτέζα
4-5	Μαγείρεμα/βράσιμο	Μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων, φαγητά κατσαρόλας (τουρλού) και σούπες, μαγείρεμα πατατών με ατμό, βράσιμο ζωμού κρέατος.
3-4	Μαγείρεμα με ατμό, σιγοβράσιμο στον ατμό	Σιγοβράσιμο στον ατμό λαχανικών, μαγείρεμα κρέατος σε κλειστή κατσαρόλα Βράσιμο ρυζογαλου
2-3	Φούσκωμα	Φούσκωμα ρυζιού ή σιμιγδαλιού (ενδιάμεσο ανακάτεμα), μαγείρεμα με ατμό μικρών ποσοτήτων πατάτες ή λαχανικά, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.
1-2	Λιώσιμο	Ομελέτα αφρός, κομμάτια βρασμένου κροκού αυγού, διατήρηση του φαγητού ζεστού, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας
0		Υπόλοιπη θερμότητα, θέση “Κλειστός”



Στο αρχικό βράσιμο ή στο αρχικό τηγάνισμα συνιστούμε να ρυθμίζετε τη βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος “9” και στη συνέχεια να αφήνετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα των φαγητών που χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος στην αντίστοιχη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Καθαρισμός και φροντίδα

Μαγειρική εστία



Προσοχή: Τα καθαριστικά μέσα δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με τη **ζεστή** κεραμική επιφάνεια! Όλα τα καθαριστικά μέσα θα πρέπει να αφαιρούνται μετά τον καθαρισμό με άφθονο νερό, αφού σε αναθέρμανση της επιφάνειας μπορεί αυτά να παρουσιάσουν καυστική δράση! Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά μέσα όπως π.χ. σπρέυ για γκριλ και φούρνους ψησίματος, καθώς και καθαριστικά μαγειρικών σκευών που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.



Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε τις κεραμικές εστίες όταν είναι κρύες, ή χλιαρές. Ετσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων.

Λεκέδες από άλατα και λεκέδες από νερό, τα κατάλοιπα από λίπη και οι ακαθαρσίες με μεταλλική απόχρωση θα πρέπει να καθαρίζονται με ειδικό υγρό καθαρισμού κεραμικών εστιών ή με καθαριστικό μέσο ανοξειδωτων μαγειρικών σκευών π.χ. "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahl-Fix", "WK-Top" ή "Cillit".

Ελαφρές βρωμιές

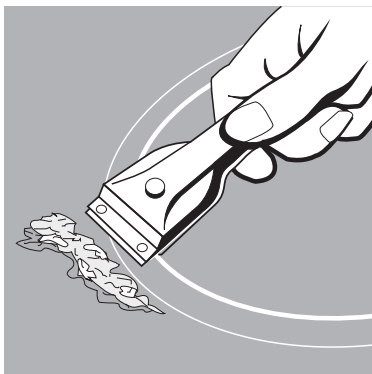
1. Περάστε τις κεραμικές εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού χεριών.
2. Στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί. **Δεν θα πρέπει να παραμείνουν υπολείμματα του καθαριστικού μέσου επάνω στην επιφάνεια**
3. Καθαρίζετε καλά όλη την κεραμική επιφάνεια μία φορά την εβδομάδα χρησιμοποιώντας συνηθισμένα υγρά καθαρισμού κεραμικών εστιών ή ανοξειδωτων μαγειρικών σκευών.
4. **Στη συνέχεια ξεπλύνετε την κεραμική επιφάνεια με άφθονο νερό και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί που δεν αφήνει χνούδι.**

Βρωμιές που έχουν κολλήσει επάνω στην επιφάνεια

1. Για την απομάκρυνση υπολειμμάτων φαγητού που έχουν κολλήσει επάνω στην επιφάνεια χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα καθαρισμού.
2. Τοποθετήστε την ξύστρα επάνω στην κεραμική επιφάνεια με ελαφρά κλίση.
3. Αφαιρέστε τις βρωμιές σέρνοντας τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.



Την ειδική ξύστρα καθαρισμού και το υγρό καθαρισμού κεραμικών εστιών θα τα βρείτε στο ειδικό εμπόριο.





Ειδικές περιπτώσεις βρωμιών

1. Η καμένη ζάχαρη, τα λυωμένα πλαστικά υλικά, το αλουμινόχαρτο και άλλα υλικά που λιώνουν εύκολα θα πρέπει **να αφαιρούνται αμέσως, όσο οι εστίες είναι ζεστές**, χρησιμοποιώντας την ειδική ξύστρα καθαρισμού.



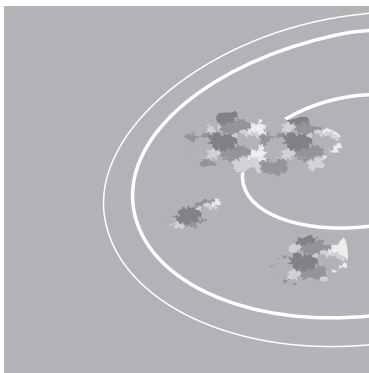
Προσοχή: Κατά τη χρήση της ξύστρας καθαρισμού επάνω στη ζεστή κεραμική επιφάνεια υφίσταται κίνδυνος εγκαυμάτων!

2. Στη συνέχεια καθαρίζετε την κρύα μαγειρική εστία με το συνηθισμένο τρόπο.



Εάν η μαγειρική εστία έχει ήδη κρυώσει, θα πρέπει να τη ζεστάνετε πριν τον καθαρισμό.

Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην κεραμική επιφάνεια, όπως π.χ. γρατσουνιές από αιχμηρά μαγειρικά σκεύη δεν μπορούν να αφαιρεθούν. Πάραυτα όμως δεν μειώνουν την απόδοση της μαγειρικής εστίας.



Πλαίσιο της μαγειρικής εστίας



Προσοχή! Μη ρίχνετε επάνω στο πλαίσιο των μαγειρικών εστιών ξύδι, λεμόνι, ή διαλυτικά μέσα. Σε αντίθετη περίπτωση θα δημιουργηθούν θολά σημεία επάνω στην επιφάνεια.

1. Περάστε τις κεραμικές εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού χεριών.
2. Μαλακώστε τις ξηρές βρωμιές με ένα βρεγμένο πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε.

Τι κάνετε, όταν ...

Αντιμετώπιση σε περίπτωση βλάβης

Ενδεχομένως σε περίπτωση μιας βλάβης πρόκειται μόνο για ένα μικρό σφάλμα, που μπορείτε να το διορθώσετε οι ίδιοι με τη βοήθεια των ακόλουθων υποδείξεων. Μην εκτελέσετε οι ίδιοι καμία επιπλέον εργασία, όταν οι πιο κάτω πληροφορίες δε σας βοηθούν περισσότερο στη συγκεκριμένη περίπτωση.



Προειδοποίηση! Οι επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να εκτελεστούν μόνο από ειδικευμένους τεχνίτες. Οι μη ενδεδειγμένες επισκευές μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς κινδύνους για το χρήστη. Σε περίπτωση επισκευής αποταθείτε στο ειδικό κατάστημα πώλησης ή στο σέρβις πελατών.

Τι θα πρέπει να κάνετε όταν ...

.... οι μαγειρικές εστίες δε λειτουργούν;

Ελέγξτε, εάν

Πη ασφάλεια της οικιακής εγκατάστασης (πίνακας ασφαλειών) έχει καεί.

Εάν παρατηρήσετε μία επανειλημμένη πώση των ασφαλειών θα πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Πείναι αναμμένη η αντίστοιχη μαγειρική εστία και έχει επιλεγεί η σωστή θερμοκρασία.

Π Στις πολλαπλές μαγειρικές εστίες: εάν έχετε ανάψει τη σωστή επιφάνεια θέρμανσης.

Εάν λόγω εσφαλμένων χειρισμών χρειαστεί κάποια επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, αυτή επιβαρύνει το χρήστη, ακόμη και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

Οδηγίες τοποθέτησης



Προσοχή! Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της νέας συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν **αδειούχο ηλεκτρολόγο**. Προσέξτε παρακαλώ αυτή την υπόδειξη, επειδή διαφορετικά σε περίπτωση που παρουσιαστούν ζημιές εκπίπτει η αξίωση εγγύησης.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις συσκευής

Πλάτος	572 mm
Βάθος	502 mm
Υψος	49 mm

Διαστάσεις ανοίγματος

Πλάτος	560 mm
Βάθος	490 mm
Υψος	R5

Κατανάλωση ενέργειας

Μαγειρική εστία εμπρός αριστερά Φ 120/210 mm	1000/2200 W
Μαγειρική εστία πίσω αριστερά Φ 145 mm	1200 W
Μαγειρική εστία πίσω δεξιά Φ 170/265 mm	1500/2400 W
Μαγειρική εστία εμπρός δεξιά Φ 180 mm	1800 W

Τάση αντίστασης 230 V ~50 Hz

Μέγιστη συνολική τιμή ισχύος 7,6 kW

Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

- EN 60 335-1 και EN 60 335-2-6
σχετικά με την ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών οικιακής χρήσης και παρόμοιων σκοπών και
- EN 60350 ή DIN 44546 / 44547 / 44548
αντίστοιχα όσων αφορά τις ιδιότητες χρήσης ηλεκτρικών φούρνων, εστιών μαγειρέματος, φούρνων ψησίματος και συσκευών γκριλ οικιακής χρήσης.
- EN 55014-2 / VDE 0875, μέρος 14-2
- EN 55014 / VDE 0875, μέρος 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838, μέρος 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838, μέρος 3
περί βασικών απαιτήσεων ασφαλείας στην ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (ΗΜΣ).



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες οδηγίες της ΕΚ

- 93/68/ΕΟΚ Οδηγία πιστοποίησης CE
- 73/23/ΕΟΚ από τις 19.02.1973 Κανονισμός Χαμηλής Τάσης συμπεριλαμβανομένης της αναθεώρησης 90/683/ΕΟΚ
- 89/336/ΕΟΚ από τις 03./05.1989 (Οδηγία περί ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας συμπεριλαμβανομένης και της οδηγίας αλλαγής 92/31/ΕΟΚ)

Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να προβλεφθεί μια συσκευή, η οποία θα επιτρέπει το διαχωρισμό της συσκευής από το δίκτυο με ένα εύρος ανοίγματος επαφής της τάξης τουλάχιστον των 3 mm. Σαν κατάλληλοι διαχωριστές θεωρούνται π.χ. ο διακόπτης LS, οι ασφάλειες (οι βιδωτές ασφάλειες θα πρέπει να βγουν από την υποδοχή), διακόπτες FI και οι μαγνητικοί διακόπτες.
- Η παρούσα συσκευή αναφορικά με την πυροπροστασία που παρέχει ανήκει στον τύπο Υ (EN 60 335-2-6). Μόνο συσκευές αυτού του τύπου μπορούν να εντοιχιστούν μονόπλευρα σε παρακαείμενες ψηλές ντουλάπες ή τοίχους.
- Συρτάρια δε θα πρέπει να τοποθετούνται κάτω από τη μονάδα εστιών.
- Ο εντοιχισμός θα πρέπει να εγγυάται την προστασία επαφής.
- Η ευστάθεια της εντοιχισμένης ντουλάπας θα πρέπει να ανταποκρίνεται στο πρότυπο DIN 68930.
- Για την προστασία από την υγρασία, όλες οι προιονισμένες επιφάνειες θα πρέπει να σφραγίζονται με κατάλληλο υλικό στεγανοποίησης.
- Στις επιφάνειες εργασίας με πλακάκια, οι αρμοί στην περιοχή στήριξης του τμήματος μαγειρέματος θα πρέπει να πληρώνονται με υλικό αρμών.
- Σε πλάκες από φυσική ή τεχνητή πέτρα και στις κεραμικές πλάκες θα πρέπει οι συναρμογές να κολληθούν με κατάλληλες κόλλες δύο συστατικών στοιχείων ή με κόλλες που περιέχουν συνθετική ρητίνη.
- Ελέγξτε τη στεγανοποίηση στο πλαίσιο στήριξης για το αν εδράζεται καλά και χωρίς κενά. Δε θα πρέπει να προστεθεί επιπλέον σιλικόνη σαν υλικό στεγανοποίησης, διότι αυτό καθιστά δύσκολο το λύσιμο όταν χρειαστεί σέρβις.
- Για την αποσυναρμολόγηση το κοίλο πλαίσιο των εστιών θα πρέπει να τραβηχτεί προς τα κάτω.





Ηλεκτρική σύνδεση

- Πριν από τη σύνδεση θα πρέπει να ελέγξετε εάν η ονομαστική τάση της συσκευής, η οποία αναγράφεται στην πινακίδα τύπου, συμφωνεί με την υπάρχουσα τάση του δικτύου και την ονομαστική τάση της συσκευής με την οποία θα συνδυασθεί. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στην εμπρός επένδυση των εστιών.
- Συναρμολογήστε τον ακροδέκτη σύνδεσης των εστιών μαγειρέματος με τα αντίστοιχα φινιρίσματα του εντοιχιζόμενου φούρνου ή του πίνακα συνδέσεων και κουμπώστε καλά. Πιέστε προσεκτικά το καλώδιο σύνδεσης στην πλευρά του καλύμματος του φούρνου



- Μετά από τη σύνδεση με το ρεύμα θα πρέπει να ανάψουν όλες οι εστίες η μια μετά την άλλη στην τελευταία σκάλα για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Πινακίδα τύπου

Modell	EHL 6645 K	Prod.Nr.	949591054
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

Σέρβις

Στο κεφάλαιο “Τι κάνω, όταν ...” αναφέρονται ορισμένες βλάβες, τις οποίες μπορείτε να τις επιδιορθώσετε οι ίδιοι. Σε περίπτωση βλάβης ψάξτε στην αρχή εκεί.

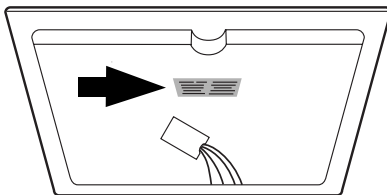
Πρόκειται για μια τεχνική βλάβη;

Τότε αποταθείτε παρακαλώ στο δικό μας σέρβις πελατών ή σ' ένα από τα συμβεβλημένα μαζί μας σέρβις (διευθύνσεις και αριθμούς τηλεφώνου θα βρείτε στον κατάλογο “Κέντρα Εξυπηρέτησης Πελατών”).

Σε κάθε περίπτωση προετοιμάστε καλά τη συνομιλία. Διευκολύνετε έτσι τη διάγνωση και την απόφαση, αν είναι απαραίτητη μια επίσκεψη του σέρβις:

Σημειώστε επίσης, αν είναι δυνατόν με ακρίβεια:

- Πώς εμφανίστηκε η βλάβη;
- Κάτω από ποιες καταστάσεις/ συνθήκες παρουσιάστηκε η βλάβη;



Σημειώστε για τη συνομιλία οπωσδήποτε τους ακόλουθους κωδικούς αριθμούς της συσκευής σας που βρίσκονται στην πινακίδα τύπου:

- Αριθμός PNC (9 ψηφία),
- Αριθμός S-No (9 ψηφία).

Εμείς συνιστούμε, να καταχωρήσετε εδώ τους κωδικούς αριθμούς, για να τους έχετε πάντοτε πρόχειρους:

PNC

S-No

Πότε επιβαρύνεστε με έξοδα ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγύησης;

- όταν θα μπορούσατε οι ίδιοι, με τη βοήθεια του πίνακα βλαβών (βλέπε κεφάλαιο “Τι κάνω, όταν ...”) να είχατε επιδιορθώσει τη βλάβη,
- όταν είναι απαραίτητες περισσότερες διαδρομές του τεχνικού του σέρβις, επειδή πριν από την επίσκεψή του δεν είχε πάρει όλες τις σημαντικές πληροφορίες και γι' αυτό π.χ. πρέπει να επιστρέψει για να πάρει ανταλλακτικά. Αυτές τις πολλαπλές διαδρομές μπορείτε να τις αποφύγετε, αν προετοιμάσετε καλά την τηλεφωνική σας επικοινωνία με τον τρόπο που περιγράψαμε παραπάνω.

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	64
Техника безопасности	64
Утилизация отходов	66
Важнейшие особенности Вашего прибора	67
Устройство прибора	68
Оборудование варочной поверхности	68
Перед первым использованием	68
Первая чистка от загрязнений	68
Управление варочной поверхностью	69
Индикация остаточного тепла	69
Практические советы и таблицы	70
Посуда для варки	70
Мытье и уход	72
Варочная поверхность	72
Рама варочной поверхности	73
Что делать, если	75
Устранение неполадок	75
Инструкция по монтажу	76
Технические данные	76
Требования, стандарты, предписания	77
Указания по безопасности при установке	78
Электрическое подключение	79
Фирменная табличка	79
Сервисная поддержка	81
Монтаж	82

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

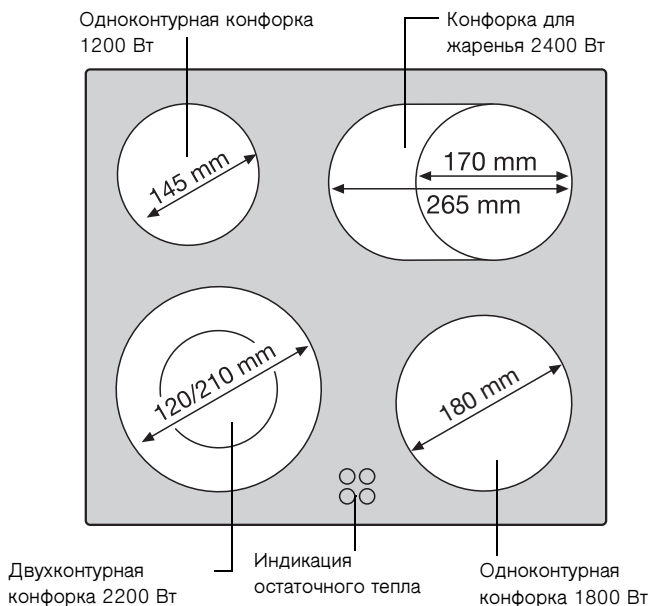
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора 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.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической поверхности является простота удаления с неё загрязнений. Гладкая поверхность легко чистится (смотри раздел: “Чистка и уход”).
- **Двухконтурная конфорка:** Поверхность плиты оборудована двухконтурной конфоркой. Это дает возможность изменять размер конфорки на поверхности плиты, напр., для небольших кастрюль. Таким образом обеспечивается экономия электроэнергии.
- **Конфорка для жаренья:** Варочная поверхность оборудована конфоркой для жаренья. В зависимости от установки, можно использовать круглую или овальную конфорку, например для гусятниц.
- **Индикация остаточного тепла:** Индикатор остаточного тепла загорается, когда температура конфорки достигает значений, при которых можно получить ожог.

Устройство прибора

Оборудование варочной поверхности



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.
-  **Управление конфорками или подключение многоконтурных конфорок производится с помощью переключателя конфорок на плите или на панели управления, описание этого дано в инструкции по эксплуатации прибора.**

Индикация остаточного тепла

Стеклокерамическая поверхность Вашей плиты оборудована индикатором остаточного тепла, каждой конфорке соответствует своя контрольная лампа. Она включается сразу после нагрева соответствующей конфорки и предупреждает об опасности ожога при соприкосновении.

При отключении конфорки индикатор остаточного тепла выключается только после остывания конфорки.



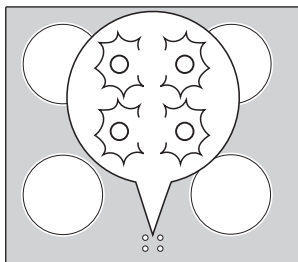
Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания жира и сохранения температуры готовой пищи.



Внимание! Пока светится индикатор остаточного тепла, можно получить ожог.



Внимание! При отключении электроэнергии гаснет также индикатор остаточного тепла и, соответственно, данные об имеющемся остаточном тепле не отображаются. Однако, возможность получить ожог по-прежнему остается. Проявляя осторожность, Вы можете этого избежать.

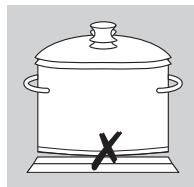


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

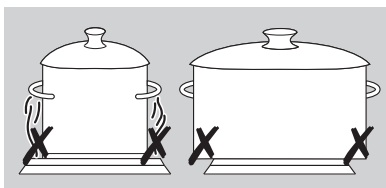
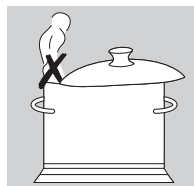
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели 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 пароварки время приготовления пищи сокращается почти на 50%.



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

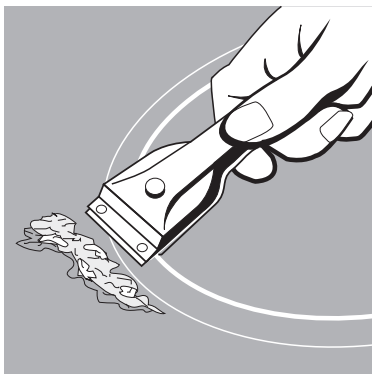
1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим 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.



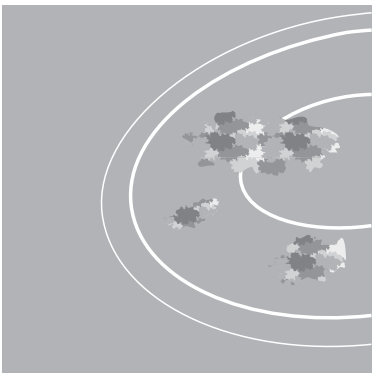
Особые загрязнения

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 ...

.... конфорки не работают?

Проверьте,

- действуют ли предохранители домашней электропроводки (электрошкафа). Если предохранители срабатывают много раз, вызовите электромонтера, имеющего специальный допуск.
- включены ли соответствующие конфорки и установлена ли необходимая ступень мощности.
- для многоконтурных конфорок: подключен ли нужный контур нагрева.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисной службы на ошибочных основаниях, то вызов техника будет платным даже в течение гарантийного срока.

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	R5

Потребляемая мощность

Двухконтурная конфорка впереди слева Ø 120/210 мм	1000/2200 Вт
Конфорка сзади слева Ø 145 мм	1200 Вт
Многофункциональная конфорка сзади справа Ø 170/265 мм	1500/2400 Вт
Конфорка впереди справа Ø 180 мм	1800 Вт
Напряжение нагревательных элементов	230 В ~50 Гц
Общая мощность подключения макс.	7,6 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.





Электрическое подключение

- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли номинальное, то есть указанное на фирменной табличке, напряжение прибора имеющемуся напряжению сети и номинальному напряжению комбинированного прибора. Фирменная табличка находится на нижней обшивке варочной поверхности.
- Разъемы для подключения варочной поверхности прочно соединить с соответствующими элементами встраиваемой плиты или шкафа для подключения. Прижмите соединительный кабель к верхней боковой поверхности духового шкафа.



- Для проверки готовности к эксплуатации после подключения к электросети следует приблизительно на 30 секунд включить по очереди все рабочие зоны на максимальную мощность.

Фирменная табличка

Modell	EHL 6645 K	Prod.Nr.	949591054
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 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:

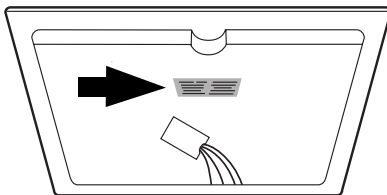
Вы должны по возможности точно установить:

- 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:



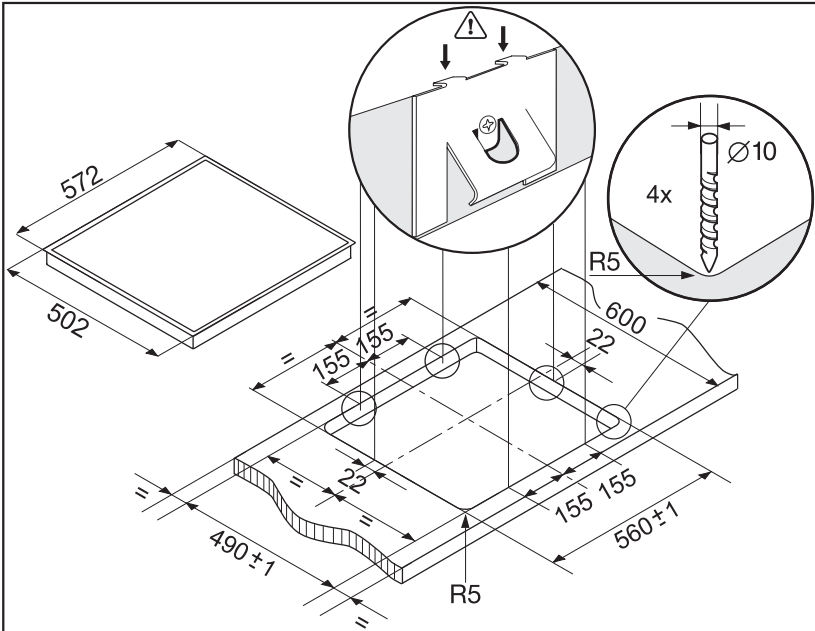
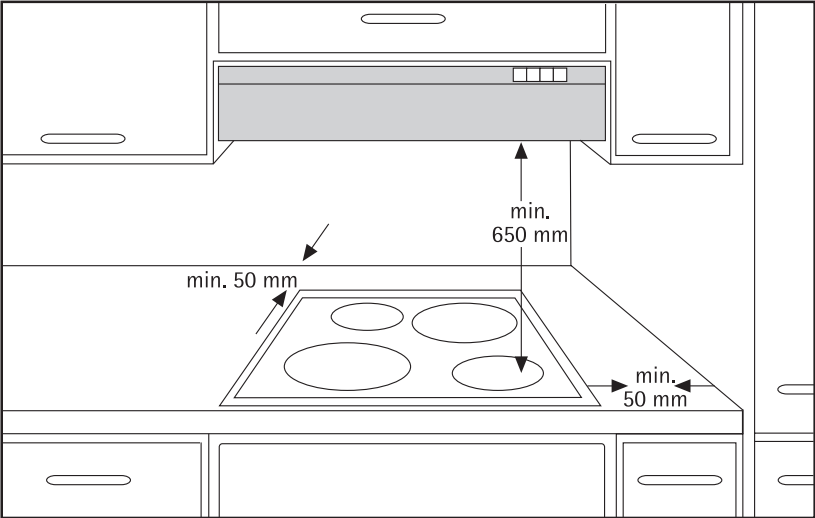
PNC

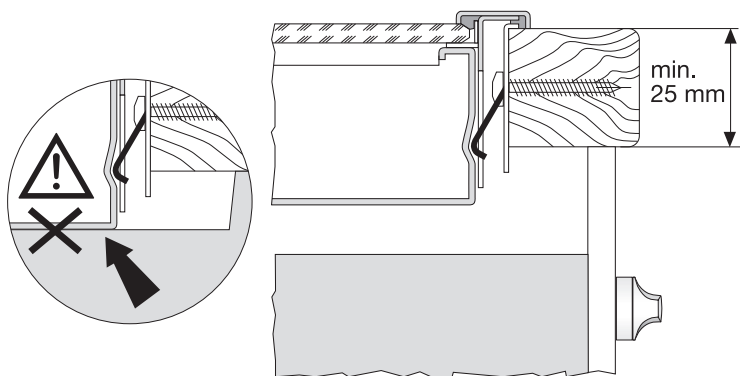
S-No

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 / Laitteen asentaminen / Τοποθέτηση / Монтаж





Demontering/Purkaminen/Απεγκατάσταση/Демонтаж

