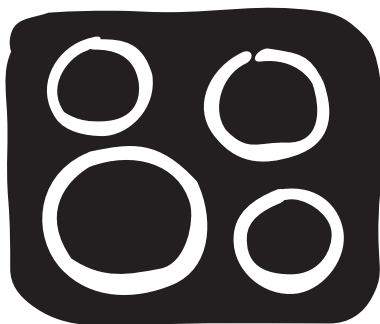


K e r a m i s k k o k e t o p p
K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
G l a s k e r a m i s k - k o g e z o n e
С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь

Montasje- og brukerveiledning Asennus- ja käyttöohje Monterings- og brugsanvisning Инструкция по монтажу и эксплуатации



EHL6690U

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
Metalldekorstriper	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	78

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.
- Den rammeløse kanten på den glasskeramiske platen kan skades ved støt. Vær forsiktig når du arbeider med kasseroller og gryter.
- Ikke slå på kokesonene med tomme kokekar eller uten kasseroller.
- Glasskeramikk er ikke ømfindtlig overfor temperatursjokk og er 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.
- 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 rengjøringskrappen.

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

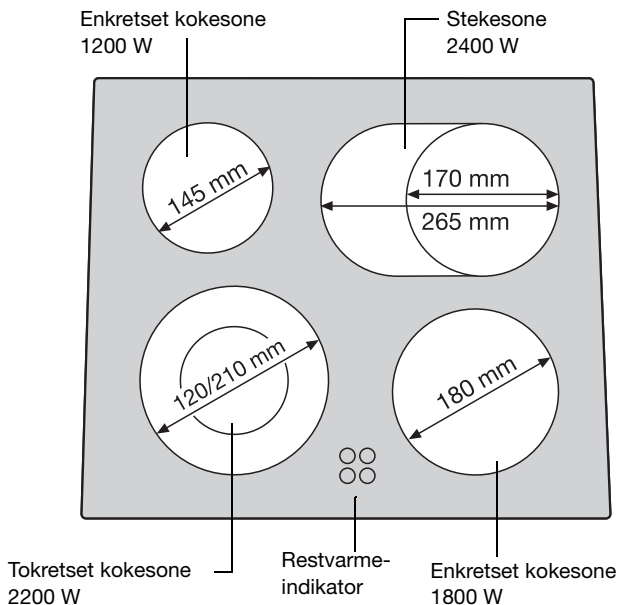
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Advarsel! Utrangerte koketopper skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Fjern nettkabelen.

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.



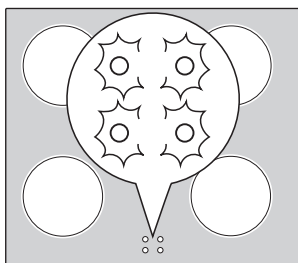
Du kan utnytte restvarmen til smelting av f.eks. smør eller til å holde maten varm.



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.

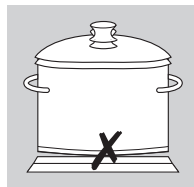


Anvendelse, tabeller, tips

Kokekar

Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir kokeresultatet.

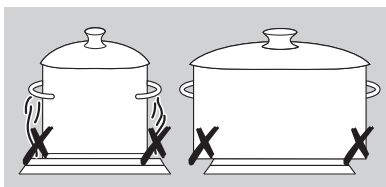
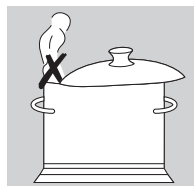
- Gode kokekar kjenner du på kokekarets bunn. Bunnen bør være så tykk og jevn som mulig.
- Kontroller bunnens diameter ved innkjøp av kokekar og stekepanner. Produsenten oppgir ofte bare diameteren på kokekarets øvre kant.
- Kokekar med bunn i aluminium eller kobber kan sette metalliske flekker på den 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 denne 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 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 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: Ikke søl rengjøringsmidler på den **varme** glasskeramiske overflaten! Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelig med rent vann, ellers kan de virke etsende når overflaten varmes opp igjen! Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler som f.eks. grill- eller stekeovnspray, grove skuremidler eller slipende gryteskrubber.



Rengjør den glasskeramiske kokeflaten etter hver gangs bruk mens den ennå er lunken eller helt kald. Slik unngår du at smuss brenner seg fast.

Fjern kalk- og vannflekker, fettssprut og metallisk skinnende misfarginger med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskremikk eller rustfritt stål.

Lett tilsmussing

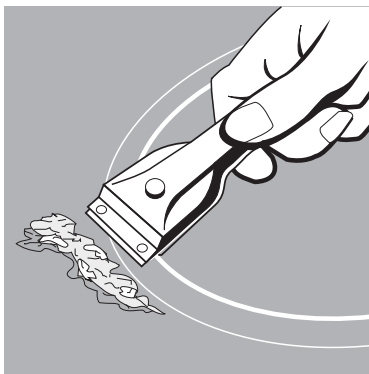
1. Tørk av den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
2. Gni tørt med en ren klut. **Det må ikke være rester av rengjøringsmidler igjen på overflaten.**
3. Gjør grundig ren hele den glasskeramiske overflaten med et alminnelig rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt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

Fastsittende flekker

1. Bruk en rengjøringssskrape for å fjerne fastsittende sprut eller mat som har kokt over.
2. Hold rengjøringssskraperen skrått ned mot den glasskeramiske overflaten.
3. Fjern flekkene ved å la skrapen gli frem og tilbake.
4. Polér til slutt toppen med glasskeramikkkrens.



Rengjøringssskrape og glasskeramikkkrens får du kjøpt hos faghandleren.





Spesielle flekker

1. Fjern straks innbrent sukker, smeltet kunststoff, aluminiumsfolie eller andre materialer som smelter **mens det ennå er varmt**, med en rengjøringskrape.



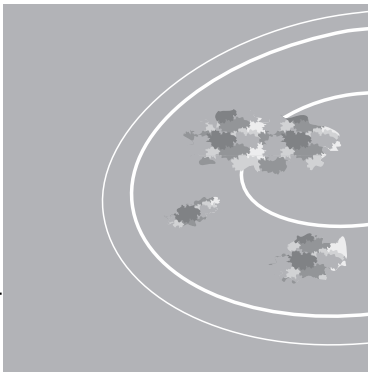
OBS: Det foreligger fare for forbrenning når du arbeider med rengjøringskrapen på en varm kokesone!

2. Rengjør deretter det avkjølte kokefeltet på normal måte.



Hvis kokesonen allerede er avkjølt med smeltede stoffer på, bør du varme opp igjen før du starter rengjøringen.

Striper eller mørke flekker i den glasskeramiske overflaten som f.eks. er oppstått på grunn av skarpe kanter på kokekar, kan ikke fjernes. De har imidlertid ingen innflytelse på kokefeltets funksjonsdyktighet.



Metalldekorstriper



OBS! Ikke bruk eddik, sitron eller kalkløsende midler på metalldekorstripene på kokefeltet, ellers oppstår det matte flekker.

Ikke press flate gjenstander (f.eks. kniver) under dekorstripene ved rengjøring, da kan de løsne.

1. Tørk av metalldekorstripene med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
2. Bløtgjør inntørket smuss med en våt klut. Tørk deretter bort og tørk godt.

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	626/590 mm
Dybde	520 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 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.
- Rengjør arbeidsplaten i utsnittsområdet.
- Klistre de fire medfølgende og ensidig, selvklebende tetningsbåndene på undersiden av kokefeltet langs den ytre kanten av glasskeramikkskiven. Ikke strekk dem ut. Endene på tetningsbåndene må overlappe hverandre.





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 stekovens 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 6690 U	Prod.Nr.	949591057
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

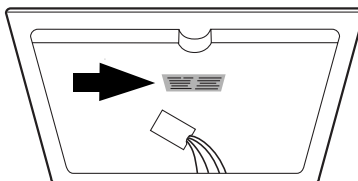
Service

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 servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:

- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?
- Noter følgende nummer:

Modell:
PNC nr.:
S-Nr.:
Innkjøpsdato:



Garantibetingelser

I Norge gjelder “NELs leveransebetingelser” ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE

Risløkkveien 2

Postboks 215 Økern

0510 Oslo

Tlf.: 22 72 58 00

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
Metalliset koristekehukset	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
Huolto ja varaosat	39
Laitteen asentaminen	78

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. Käännä 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 aiheuttamasta vaurioita laitteelle

- Älä käytä keittotasoa työpöytänä äläkä astioiden sijoittelupaikkana.
- Lasikeraamisen levyn kehyksetön reuna kolhiutuu helposti. Toimi siis varovasti käsitellessäsi kattiloita ja pannuja.
- Älä käytä keittoalueita tyhjiä keittoastioiden kanssa tai ilman keittoastiaa.
- Lasikeraaminen materiaali kestää kuumentamista ja on hyvin lujaa, muttei rikkoutumatonta. Erityisesti terävät ja kovat esineet, jotka puutoavat keittolevyille, voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä käytä valurauta-astioita äläkä pohjastaan vaurioituneita, karkeita ja huonopohjaisia kattiloita. Astian siirtäminen voi aiheuttaa naarmuja.
- Jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria tai sokeripitoista ruokalajia, se on poistettava kaapimella kun se on vielä kuumaa. Jäähtyneen sokerimassan irrottaminen voi vaurioittaa pintaa.
- Kaikki kiinnisulavat esineet ja materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot, on pidettävä poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos lasikeraamiselle pinnalle kuitenkin joutuu jotain tällaista, se on poistettava heti kaapimella.



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

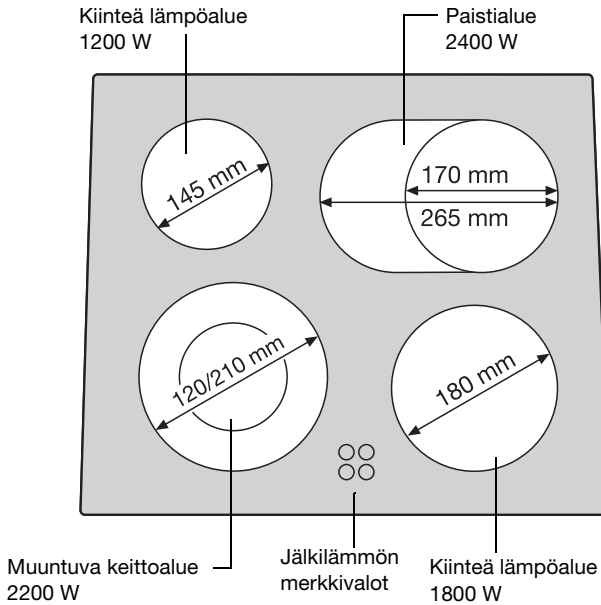
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

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 säästäten.
- **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 kestoan.



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.



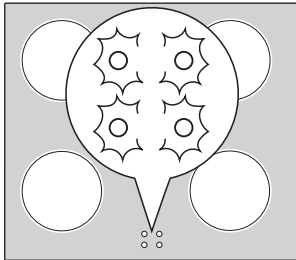
Jälkilämpöä voi hyödyntää sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitoon.



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.

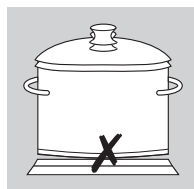


Käyttö, taulukot, vihjeet

Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

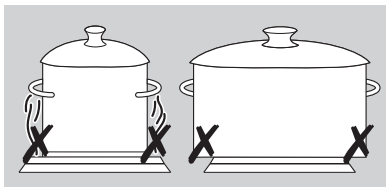
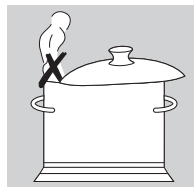
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä,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

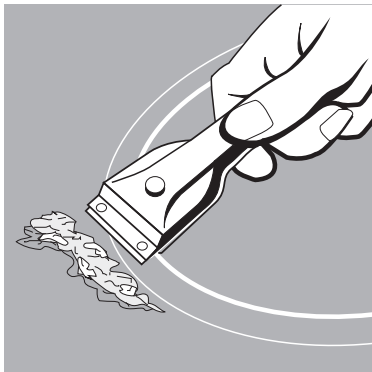
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.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



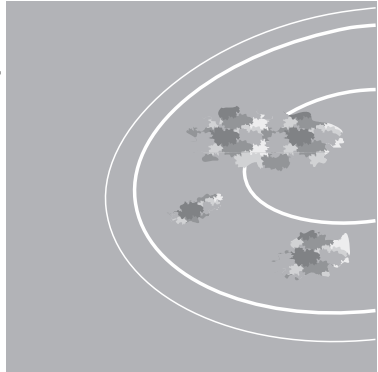
Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

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.



Metalliset koristekehukset



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

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

1. Pyyhi metalliset koristekehukset mietoon astianpesuaineliuokseen kastetulla kostealla pesuliinalla.
2. Puhdista kuivunut lika märällä pesuliinalla. Huuhtelee ja 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 laitteen ilmaantuu vaurioita.

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	626/590 mm
Syvyys	520 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 kaikkinaapaisen 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.
- Puhdista työtason reunat.
- Liimaa neljä laitteen mukana toimitettua, toiselta puolelta liimautuvaa tiivistenauhaa keittotason alapinnalle keraamisen levyn ulkoreunaan. Älä venytä tiivistenauhoja. Tiivistenauhojen päät tulevat päällekkäin.





Sähköliitännät

- Tarkista ennen sähköliitännöiden 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 6690 U	Prod.Nr.	949591057
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

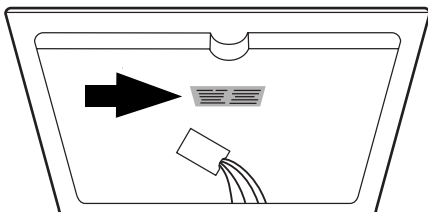
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

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).

Kære kunde

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem.

Vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsanvisninger" på de første sider. Opbevar denne brugsanvisning til evt. senere brug. Sørg for, at den følger med apparatet, hvis det overdrages til andre.

Følgende symboler anvendes i teksten:



Sikkerhedshenvisninger

Advarsel: Anvisninger vedrørende din personlige sikkerhed.

Vigtigt: Anvisninger vedrørende undgåelse af skader på apparatet.



Anvisninger og nyttige tips



Miljøoplysninger

1. Disse tal fører dig trin for trin gennem betjeningen af apparatet.
2. ...
3. ...

Trykt på miljøvenligt fremstillet papir.

Den, der tænker økologisk, handler økologisk ...

Indhold

Brugsanvisning	42
Sikkerhed	42
Bortskaffelse	44
Apparatets vigtigste kendetegn	45
Opbygning af apparatet	45
Installation kogepanel	45
Inden første brug	46
Rengøring første gang	46
Betjening af kogefeltet	47
Restvarmeindikator	47
Anvendelse, tabeller, tips	48
Kogegrej	48
Rengøring og vedligeholdelse	50
Kogezone	50
Metal-pyntelister	51
Hvad skal man gøre, hvis	52
Afhjælpning ved fejl	52
Monteringsvejledning	53
Tekniske data	53
Bestemmelser, standarder, direktiver	54
Sikkerhedshenvisninger til installatøren	55
El-tilslutning	56
Typeskilt	56
Service	57
Montering	78

Brugsanvisning

Sikkerhed

Dette apparats sikkerhed lever op til de gældende tekniske regler og lov om husholdningsapparater. Som producent skal vi dog alligevel gøre opmærksom på de følgende sikkerhedshenvisninger.

Elektrisk sikkerhed

- Montering og tilslutning af det nye apparat må kun foretages af en autoriseret fagmand.
- Reparationer på apparatet må kun udføres af faguddannede personer. Ved reparationer udført af ikke faguddannede personer kan der opstå stor fare. I tilfælde af reparation, kontakt vores kundeservice eller faghandleren.



Vær opmærksom på disse henvisninger, da garantikravet ellers bortfalder ved skader.

- Indbygningsapparater må kun anvendes, efter de er monteret i passende indbygningsmoduler og arbejdsplader, der lever op til de gældende krav. Dermed sikres det, at de lever op til sikkerhedsreglerne om berøring af elektriske apparater.
- Hvis der forekommer driftsforstyrrelser på apparatet, brud, revner eller ridser:
 - sluk for alle kogepladerne,
 - slå sikringen til komfuret fra eller tag den ud.

Børns sikkerhed

Ved kogning og stegning bliver kogezoneerne varme. Små børn bør derfor ikke opholde sig i nærheden.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning og stegning af retter i husholdningen.
- Kogefeltet må ikke anvendes til at opvarme rummet.
- Forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikdåser i nærheden af apparatet. Tilslutningsledningerne må ikke ligge i nærheden af varme kogezoneer.
- Overophedet fedtstof og olie er letantændelige. Ved madlavning med fedtstof eller olie (f.eks. pommes frites) bør man overholde anvisningerne for tilberedningen.
- Sluk for kogezoneerne efter hver brug.

Sikkerhed ved rengøringen

Ved rengøring skal apparatet være slukket. Rengøring af apparatet med en damp- eller højtryksrensere er ikke tilladt af sikkerhedsmæssige årsager.

Sådan undgår man skader på komfuret

- Brug ikke kogeområdet som arbejdsbord eller til at stille fra på.
- Den frie kant på den glaskeramiske plade er udsat for knubs. Pas på ved håndtering af gryder og pander.
- Tænd ikke for kogezone med tomme gryder/pander, eller når der ikke står noget på dem.
- Den glaskeramiske plade er ikke følsom for store temperaturudsving og er meget robust, men kan dog gå i stykker. Specielt kan den tage skade, hvis man taber spidse og hårde genstande på kogeområdet.
- Brug ikke støbejernsgryder eller gryder, der er ru eller har grater i bunden. De kan ridse pladen, når man flytter dem.
- Hvis der kommer sukker eller en blanding med sukker på en varm kogezone, så det smelter, skal det straks fjernes med en barberbladsskraber. Hvis massen får lov at køle af, kan der komme overfladiske skader, når den fjernes.
- Genstande og materialer, der kan smelte fast, må ikke komme på den glaskeramiske overflade, f.eks. Kunststoffer, stanniol eller ovnfolier. Hvis der alligevel smelter noget fast på den glaskeramiske overflade, skal også dette straks fjernes med barberbladsskraberen.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af emballeringsmateriale

- Alle emballagedele kan genbruges og folie og skum er miljømærket. Emballeringsmateriale og brugte apparater skal bortskaffes iht. de gældende regler.
- Overhold de nationale og regionale forskrifter og materialemarkeringen (deling af materialer, affaldsindsamling, genbrugsindsamlinger).

Bortskaffelsehenvisninger

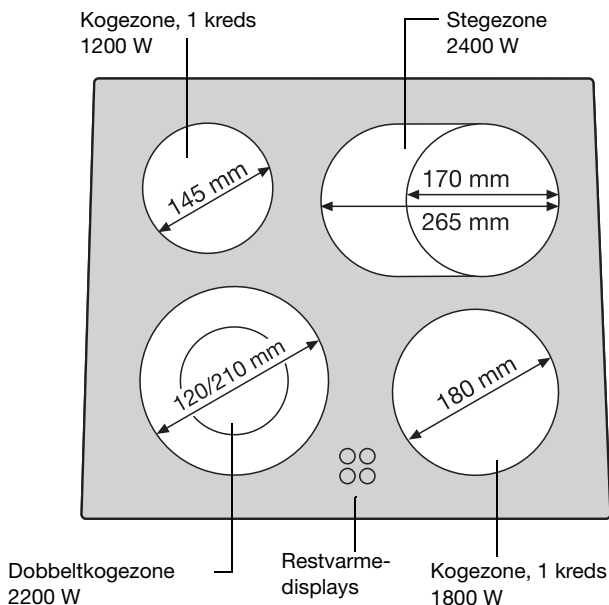
- Apparatet må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald.
- Deres kommunale renovationselskab eller administration kan oplyse om afhentningstider eller samlingssteder.
- Advarsel! Udtjente apparater skal sikres mod brug før bortskaffelse. Fjern netkablet.

Apparatets vigtigste kendetegn

- **Glaskeramisk kogesektion:** Apparatet består af en glaskeramikplade og 4 hurtigtvirkende kogezoner. Tiden for opvarmning er reduceret p.g.a. nogle særligt effektive strålevarmelegemer.
- **Rengøring:** Fordelen ved den glaskeramiske kogesektion er, at den er nem at vedligeholde. Den glatte overflade er let at gøre ren (se afsnittet: "Rengøring og pleje").
- **Dobbeltkogezone:** Kogesektionen har en dobbeltkogezone. Det betyder, at komfuret har en kogezone af variabel størrelse, f.eks. til mindre gryder. Dermed kan man spare strøm.
- **Stegezone:** Kogesektionen er forsynet med en stegezone. Alt efter indstilling kan den bruges som en rund eller aflang kogezone, f.eks. til stege.
- **Restvarmeindikator:** Restvarmeindikatoren lyser, når kogezonen har en temperatur, hvor der er fare for forbrænding.

Opbygning af apparatet

Installation kogepanel



Inden første brug



Rengøring første gang

Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud.



Obs: Anvend ikke aggressive, slibende rengøringsmidler! Overfladen risikerer at blive beskadiget.

Betjening af kogefeltet

-  Når kogezone tilkobles kan den summe kortvarigt. Dette er noget, der er normalt for alle glaskeramikkogezoner, og har ingen indflydelse på apparatets funktion eller levetid.
-  **Betjening af kogezone eller tilkobling af dobbeltkogezone sker med kogezonevælgerne på komfuret og er beskrevet i komfurets brugsanvisning.**

Restvarmeindikator

Den glaskeramiske kogesektion er forsynet med restvarmeindikator; der er en kontrollampe for hver kogezone. Den tændes, så snart den pågældende kogezone er varm og advarer mod utilsigtet berøring. Selv om der slukkes for kogezone, slukker restvarmeindikatoren først, når kogezone er kølet af.



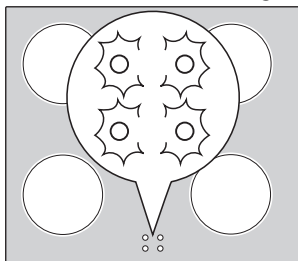
Restvarmen kan bruges til smeltning og til at holde maden varm.



Advarsel! Der er fare for forbrænding, så længe restvarmeindikatoren lyser.



Advarsel! Ved strømafbrydelse slukkes også restvarmeindikatoren og dermed aktuelle oplysninger om restvarme. Men alligevel er der stadig risiko for at brænde sig. Det kan undgås ved at være forsigtig.

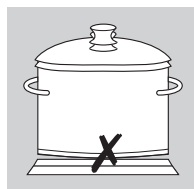


Anvendelse, tabeller, tips

Kogegrej

Jo bedre gryden er, desto bedre bliver maden.

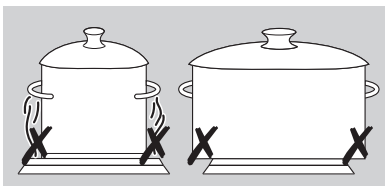
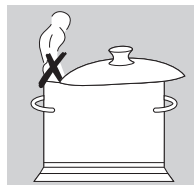
- Godt kogegrej kan kendes på grydebunden. Bunden bør være så tyk og plan som muligt.
- Vær opmærksom på den rigtige diameter ved køb af gryder og pander. Producenten oplyser ofte den diameter, der måles ved kanten af kogegrejet.
- Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan give metalliske mærker på glaskeramikpladen, der er svære at fjerne.
- Brug ikke gryder af støbejern med beskadiget bund, som er ru eller er ridsede. Hvis de flyttes, kan der komme ridser.
- Når gryderne er kolde, buer de en smule indad (konkav). De må aldrig bue udad (konveks).
- Hvis De benytter specielt kogegrej (f.eks. dampkoger, WOK osv.), bedes De overholde producentens angivelser.



Tips om energibesparelse

Spar værdifuld energi ved at overholde følgende punkter:

- Anbring gryder og pander, inden der tændes for kogezone.
- Beskidte kogezone og grydebunde øger strømforbruget.
- Gryder og pander skal normalt altid have låg på.
- Sluk kogezoneerne inden tilberedningstiden er afsluttet for at udnytte eftervarmen, f.eks. til at holde maden varm eller til at smelte smør eller lign.
- Grydebunden skal svare til kogezone i størrelse.
- Anvend en trykkoger og reducer tilberedningstiden med op til 50%.



Vejledende værdier for madlavning med kogepladen

Angivelserne i nedenstående tabel er vejledende. Hvilken knapposition der kræves til tilberedningen af de enkelte retter, afhænger af grydernes kvalitet samt arten og mængden af madvarer.

Varmetrin	Tilberedning	Egnet til
9	Opkogning	Opkogning af store mængder vand, kogning af nudler
7-9	Kraftig bruning	Friturestegning af pommes frites, bruning af kød, f.eks. gulasch, bagning, f.eks. kartoffelpandekager, stegning af mørbrad, bøf
6-7	Svag stegning	Stegning af kød, schnitzel, cordon bleu koteletter, frikadeller, medisterpølse, lever opbagt sovs, svag stegning æg, æggecake, friturestegning af klejner o.lign.
4-5	Kogning	Kogning af større mængder, sammenkogte retter og supper, kogning af kartofler, kogning af fond
3-4	Dampning, dampkogning	Dampkogning af grøntsager, grydestegning af kød kogning af risengrød
2-3	Simring	Småkogning af risengrød og andre mælkeretter, (rør rundt indimellem), dampning af små mængder kartofler eller grøntsager, opvarmning af færdigretter
1-2	Smeltning	Omelet, æggestand, sauce hollandaise, til at holde maden varm, smeltning af smør, chokolade, husblas
0		Eftervarme, SLUK-position



Vi anbefaler, at man vælger opkogningstrin "9" til opkogning eller bruning og at man ved retter med en længere tilberedningstid derefter skruer ned på det passende kogetrin.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogezone



Obs: Der må ikke komme rengøringsmiddel på den **varme** glaskeramikplade! Alle rengøringsmidler skal fjernes efter rengøringen med rigeligt rent vand, da de kan ætse, når de tændes igen!

Anvend ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. grill- eller ovnrens, grove skuremidler eller grydesvampe eller lign., der kradsler.



Rengør glaskeramikpladen efter hver brug, når den er håndvarm eller lunken. Derved undgås fastbrænding af snavs.

Kalk- og vandrande, fedtstænk og metalliske mærker fjernes med almindelig glaskeramik- eller stålrens.

Let snavs

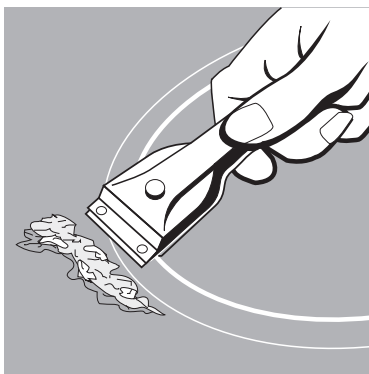
1. Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud og lidt sulfosæbe.
2. Tør den derefter af med en ren klud. **Der må ikke efterlades rester fra rengøringsmidler på overfladen.**
3. Rengør hele glaskeramikpladen grundigt en gang om ugen med et almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. **Derpå vaskes glaskeramikpladen med rigeligt rent vand** og tørres af med en ren fnugfri klud.

Fastklæbende snavs

1. Benyt en glasskraber til at fjerne rester fra retter, der er kogt over, eller stænkrester.
2. Glasskraber sættes skråt mod glaskeramikpladen.
3. Fjern snavs ved at skrape over med klingens.



Glasskraber og rengøringsmiddel til glaskeramikplader fås i faghandlen.





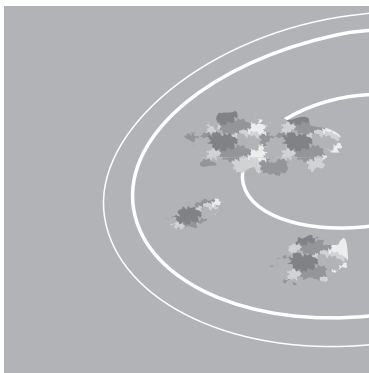
Specielle tilsmudsninger

1. Fastbrændt sukker, smeltet kunststof, aluminiumsfolie eller andre smeltede materialer skal **straks fjernes, mens de stadig er varme**, med en glasskraber.



Obs: Fare for forbrænding ved brug af glasskraberen på den varme kogezone!

2. Derefter rengøres den afkølede kogezone som normalt.



Hvis kogezone allerede er afkølet med de smeltede materialer, opvarmes de igen inden rengøring. Kradsmærker eller mørke pletter på glaskeramikpladen, som f.eks. er opstået pga. grydebunde med skarpe kanter, kan ikke fjernes. De har dog ingen indflydelse på kogezonens funktionsdygtighed.

Metal-pyntelister



Advarsel! Der må ikke anvendes eddike, citron eller kalkopløsende midler på metal pyntelisterne, da det vil gøre overfladen mat. Ved rengøring må der ikke anvendes flade genstande under pyntelisterne, da disse evt. vil løsne listerne.

1. Metal-pyntelisterne rengøres med en fugtig klud og en anelse håndopvaskemiddel.
2. Indtørret snavs fjernes med en nubret klud. til slut, vask af og tør af.

Hvad skal man gøre, hvis ...

Afhjælpning ved fejl

Ved fejl drejer det sig muligvis om en mindre fejl, som du selv kan afhjælpe vha. følgende henvisninger. Udfør ikke selv andet arbejde, hvis efterfølgende oplysninger ikke hjælper i det konkrete tilfælde.



Advarsel! Reparationer på apparatet må kun udføres af faguddannede personer. Ved uautoriserede reparationer kan der opstå alvorlige farer for brugeren. Ved reparation bør man henvende sig til faghandlen eller kundeservice.

Hvad gør man, hvis ...

.... kogezoneerne ikke virker?

Undersøg, om

- sikringen i husets eltavle (sikringsboks) er intakt. Hvis sikringer brænder over (eller relæer slår fra) flere gange: Tilkald en autoriseret el-installatør,
- den pågældende kogezone er tændt og indstillet til den ønskede effekt,
- ved dobbeltkogezone: der er tændt for den ønskede varmekreds.

Hvis du på grund af fejlbetjening gør brug af kundetjenesten, er serviceteknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Monteringsvejledning



Obs Montering og tilslutning af det nye apparat kan kun foretages af en **autoriseret fagmand**.

lagttag venligst denne henvisning, da krav på garanti ellers bortfalder ved forekommende skader.

Tekniske data

Komfurets mål

Bredde	626/590 mm
Dybde	520 mm
Højde	48 mm

Udskæringsmål

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Radius, hjørne	R5

Strømforbrug

Kogezone forrest til venstre, Ø 120/210 mm	1000/2200 W
Kogezone bagest til venstre, Ø 145 mm	1200 W
Kogezone bagest til højre, Ø 170x265 mm	1500/2400 W
Kogezone forrest til højre, Ø 180 mm	1800 W

Spænding, varmelegeme 230 V ~50 Hz

Samlet strømforbrug maks. 7,6 kW

Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparat opfylder følgende standarder:

- EN 60 335-1 og EN 60 335-2-6
mht. sikkerhed for elektriske apparater til brug i husholdningen og lignende formål og
- EN 60350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548
mht. funktionsevne for elektrokomfurer, kogekar, bageovne og grill-udstyrtil husholdningen.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3
mht. de grundlæggende beskyttelseskrav vedr. elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC).

 Dette apparat opfylder følgende EF-direktiver

- 93/68/EØF (retningslinjer for CE- mærkning)
- 73/23/EØF fra 19.02.1973 (lavspændingsdirektiv inklusive ændringsdirektiv 90/683/EØF)
- 89/336/EØF af 03./05.1989 (EMC-direktiv) inklusive ændringsdirektiv 92/31/EØF)



Sikkerhedshenvisninger til installatøren

- I den elektriske installation er der en anordning, der gør det muligt at separere apparatet med en kontaktåbningsvidde på min. 3 mm fler-polet fra nettet.
Egnet til dette formål er f.eks. LS-kontakt, sikringer (skruesikringer skal tages ud af fatningen), FI-kontakt og kontaktor.
- Dette apparat lever op til de gældende sikkerhedsregler for brand type Y (EN 60 335-2-6). Kun apparater af denne type kan monteres ved den ene side af højskabe eller vægge.
- Der må ikke monteres skuffer under komfuret.
- Beskyttelsen mod berøring skal sikres ved indbygningen.
- Indbygningsskabets stabilitet skal leve op til DIN 68930.
- For at beskytte mod fugt er alle udskårne flader forseglet med egnet tætningsmateriale.
- Ved arbejdsflader med fliser skal fugerne i indbygningshullet være fyldt fuldstændigt med fugemateriale.
- Ved plader af natur-, kunststen- eller keramik skal snapfjedrene hæftes fast med syntetisk harpiks eller tokomponentlim.
- Kontroller, at tætningen i indbygningshullet sidder korrekt og underlaget ligger rigtigt. Der må ikke anvendes yderligere silikone-tætningsmasse, da dette vanskeliggør demontering ved service.
- Ved demontering tages forsænkningen ud nedefra.
- Rengør bordpladen omkring udskæringen.
- Sæt den klæbende side af de fire medfølgende tætningslister på undersiden af kogesektionen, langs den glaskeramiske plades yderkant. Undgå at strække tætningslisterne. Deres ender skal lappe ind over hinanden.





El-tilslutning

- Inden tilslutning skal det kontrolleres, at kogesektionens mærkespænding (dvs. den spænding, der står på typeskiltet), svarer til netspændingen i ejendommen og mærkespændingen på kombinationsapparatet. Typeskiltet sidder på kogesektionens nederste beklædning.
- Sæt kogesektionens tilslutningsstik i de tilsvarende bøsninger på indbygningskomfur eller –kontaktpanel og tryk dem godt på plads. Sæt forbindelseskablet ind i siden på ovenns kabinet.



- Efter tilslutning til strømforsyningen skal det kontrolleres, om alle kogezoner fungerer fejlfrit. Dette gøres ved at tænde for alle kogezoner og lade dem stå på maks. varme i ca. 30 sekunder.

Typeskilt

Modell	EHL 6690 U	Prod.Nr.	949591057
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

Service

I kapitlet "Hvad skal man gøre, hvis ..." er der en opstilling af de vigtigste fejlkilder, som De selv kan afhjælpe.

Hvis De tilkalder servicemontør på grund af en af de ovenfor angivne henvisninger eller på grund af fejlbetjening er servicemontørens besøg ikke gratis, heller ikke indenfor den tid, hvor De har ret til afhjælpning.

Hvis De i denne brugsanvisning ikke finder nogen vejledning til afhjælpning af en fejl, bedes De kontakte kundeservice.

Oplys kundeservice om PNC-nummer og S-nr. (serienummer), der er på typeskiltet. Se på billedet, hvor De finder typeskiltet.

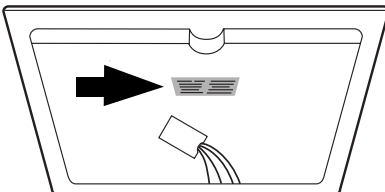
For at De har numrene ved hånden, anbefaler vi at notere dem her:

Model:

PNC:

S-No:

Købsdag:



Service og reservedele

Hos Electrolux Hvidevare - Service er det muligt at bestille service samt købe reservedele. Det er også muligt at bestille reservedele samt tilbehør hos forhandleren.

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

70117400

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

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	60
Техника безопасности	60
Утилизация отходов	62
Важнейшие особенности Вашего прибора	63
Устройство прибора	64
Оборудование варочной поверхности	64
Перед первым использованием	64
Первая чистка от загрязнений	64
Управление варочной поверхностью	65
Индикация остаточного тепла	65
Практические советы и таблицы	66
Посуда для варки	66
Мытье и уход	68
Варочная поверхность	68
Металлические декоративные полосы	70
Что делать, если	71
Устранение неполадок	71
Инструкция по монтажу	72
Технические характеристики	72
Требования, стандарты, предписания	73
Указания по безопасности при установке	74
Электрическое подключение	75
Фирменная табличка	75
Сервисная поддержка	77
МОНТАЖ	78

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 как рабочий стол или подставку для различных предметов.
- Необрабленный край стеклокерамической плиты уязвим для повреждений, вызванных толчком или ударом. Будьте, пожалуйста, осторожны при обращении с кастрюлями и сковородами.
- Не эксплуатируйте конфорки с пустой посудой или без посуды.
- Несмотря на то, что стеклокерамика нечувствительна к резким перепадам температуры и очень прочна, она всё-таки не является небьющейся. Особо острые и твёрдые предметы при падении на варочную панель могут её повредить.
- Не пользуйтесь чугунными котлами и кастрюлями с повреждённым дном, имеющим шершавую поверхность и заусенцы. При перемещении такая посуда может оставлять царапины.
- В случае попадания на горячую конфорку и расплавления на ней сахара или продукта, приготавливаемого с сахаром, удалите их сразу, ещё в горячем состоянии, с помощью скребка. Если такая масса остынет, её удаление может привести к повреждениям поверхности варочной панели.
- Удаляйте подальше от стеклокерамической панели все плавкие предметы и материалы, такие как пластмасса, алюминиевая фольга и плёнка для кухонных плит. Если же на стеклокерамической панели всё-таки что-либо расплавилось, расплавленный продукт следует также сразу удалить 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

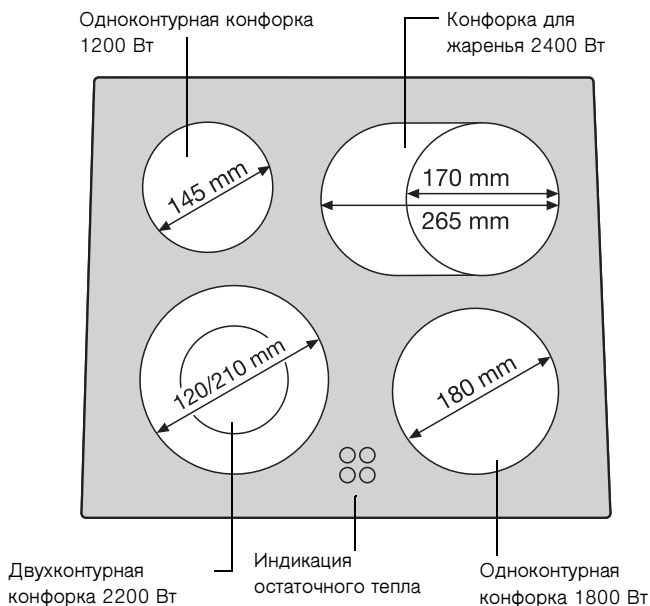
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора 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.



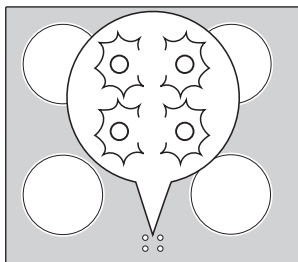
Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания жира и сохранения температуры готовой пищи.



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.

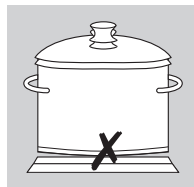


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

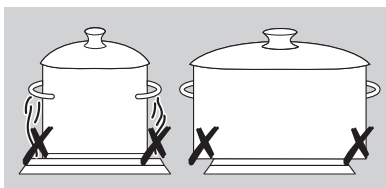
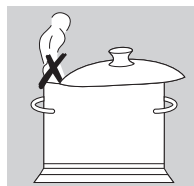
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели 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 сковородки 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: Чистящие средства не должны попадать на **горячую** стеклокерамическую панель! По окончании чистки необходимо удалить все чистящие средства достаточным количеством чистой воды, поскольку после повторного нагрева они могут приобрести разъедающие свойства!

Не применяйте агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли для грилей и духовок, грубые абразивные и царапающие средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическую панель от загрязнений после каждого использования, когда она уже не слишком горячая для рук, или остыла. Такими образом Вы избежите пригорания загрязнений.

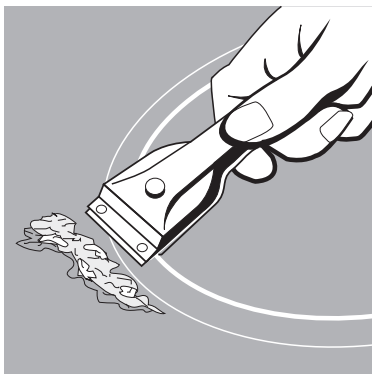
Следы от извести и воды, брызги жира и пятна с металлическим блеском, изменяющие цвет поверхности, удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или средствами для чистки изделий из высококачественной стали, такими как “Sido-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

Лёгкие загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья рук.
2. После этого насухо протрите панель чистой тканью. На поверхности панели не должно оставаться никаких следов чистящего средства.
3. Один раз в неделю основательно очищайте всю стеклокерамическую панель от загрязнений с помощью обычных средств для чистки стеклокерамики или средств для чистки поверхностей из высококачественной стали.
4. Затем протрите стеклокерамическую панель достаточным количеством чистой воды и вытрите её насухо чистой тканью, не оставляющей нитей или ворса.

Плотно приставшие загрязнения

1. Для удаления выкипевших блюд и плотно приставших брызг применяйте специальный скребок.
2. Приставляйте скребок под углом к плоскости стеклокерамической панели.
3. Удаляйте загрязнения скользящими движениями рабочей части скребка.



Скребок и средство для чистки стеклокерамической панели Вы можете приобрести в специализированных магазинах.



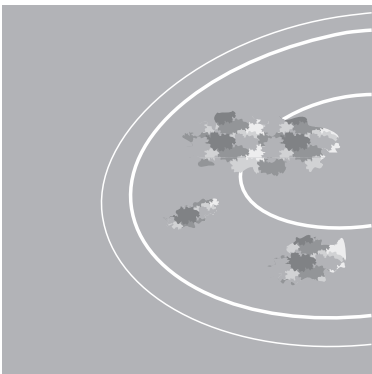
Специфические загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавленную пластмассу, алюминиевую фольгу и другие плавкие материалы удаляйте **сразу, когда они ещё горячие** с помощью скребка.



Внимание: Работая скребком на горячей конфорке Вы подвергаете себя опасности получить ожог!

2. Затем очистите остывшую варочную зону от загрязнений обычным способом.



Если конфорка с расплавившимися на ней материалами уже успела остыть, перед началом чистки нагрейте её снова. Брызги и тёмные пятна, оставленные на стеклокерамической панели кастрюлями с ребристым дном, удалить невозможно. Однако они не ухудшают функциональную способность варочной зоны.

Металлические декоративные полосы



ВНИМАНИЕ! Не используйте для чистки декоративных полос уксус, лимонную кислоту или средства для растворения извести, это может привести к помутнению поверхности.

При чистке не вставляйте плоские предметы (напр. ножи) под декоративные полосы, так как они могут сместиться.

1. Протирайте металлические декоративные полосы влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья рук.
2. Засохшие загрязнения размочите влажной тканью. Затем удалите влагу и вытрите насухо.

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 электрика, 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 характеристики

Размеры прибора

Ширина	626/590 мм
Глубина	520 мм
Высота	49 мм

Размеры монтажного проема

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Радиус угла	R5

Потребляемая мощность

Двухконтурная варочная зона впереди слева диаметр 120/210 мм	1000/2200 Ватт
Варочная зона сзади слева диаметр 145 мм	1200 Ватт
Многоцелевая варочная зона сзади справа диаметр 170/265 мм	1500/2400 Ватт
Варочная зона впереди справа диаметр 180 мм	1800 Ватт

Напряжение нагревательных элементов 230 В ~50 Гц

Суммарная потребляемая мощность, 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.
- Очистите от загрязнений столешницу в монтажном проёме.
- Наклейте на верхнюю сторону столешницы вдоль монтажного проёма герметизирующую ленту с односторонним самоклеящимся слоем, входящую в комплект поставки. Место разреза ленты должно находиться посередине одной из сторон монтажного проёма. В месте разреза (оставить припуск в несколько мм) оба конца ленты прижать встык.





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 6690 U	Prod.Nr.	949591057
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:

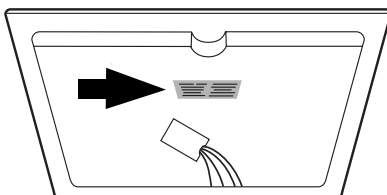
Вы должны по возможности точно установить:

- 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:

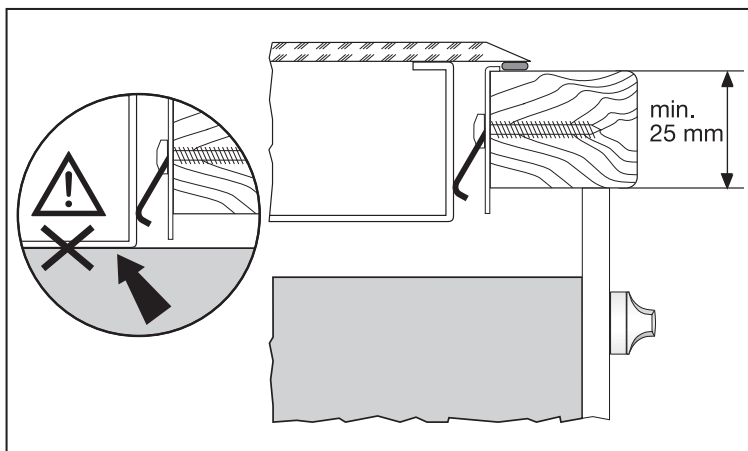
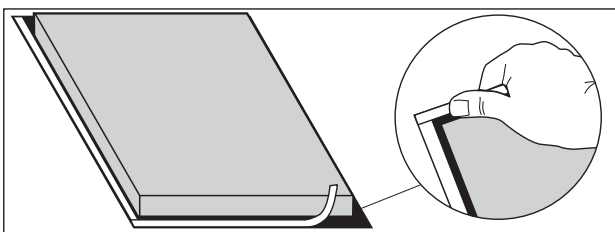


PNC

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.



Demontering/Purkaminen/Демонтаж

