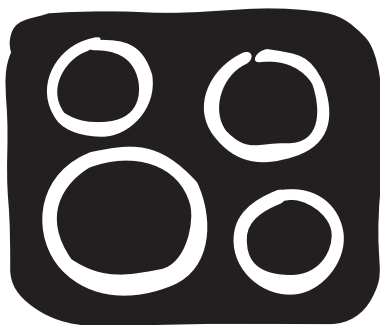


C e r a m i c g l a s s h o b
K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
K e r a m i s k k o k e t o r p
С т е к л о к е р а м и ч е с к а я
п о в е р х н о с т ь

Installation and Operating Instructions

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



EHL6690X

GB

FIN

N

RUS

Dear customer,

Please read these operating instructions carefully.

Pay particular attention to the section “Safety information” on the first few pages. Please retain these operating instructions for later reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

The following symbols are used in the text:



Safety instructions

Warning: Information concerning your personal safety.

Important: Information on how to avoid damaging the appliance.



Information and practical tips



Environmental information

1. These numbers indicate step by step how to use the appliance.
2. ...
3. ...

Printed on environmentally friendly paper.
Thinking ecologically means acting ecologically ...

Contents

Operating Instructions	4
Safety	4
Disposal	6
The Key Features of Your Appliance	7
Description of the hob	8
Cooking surface layout	8
Before Using for the First Time	8
Initial Cleaning	8
Operating the Hob	9
Residual heat indicator	9
Uses, Tables and Tips	10
Pans	10
Cleaning and Care	12
Hob	12
Metal décor strips	13
What to do if	14
Rectifying faults	14
Installation Instructions	15
Technical Data	15
Regulations, Standards, Directives	16
Safety Instructions for the Installer	17
Electrical Connection	18
Rating Plate	18
Service	19
Assembly	78

Operating Instructions

Safety

The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.

Electrical Safety

- The installation and connection of the new appliance must only be carried out by qualified personnel.
- Repairs to the appliance are only to be carried out by approved service engineers. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. If your appliance needs repairing, please contact your local customer center or your dealer.



Please follow these instructions, otherwise the warranty is void in the event of damages.

- Flush-mounted appliances may only be operated following installation in suitable installation cabinets and workplaces which conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the VDE [Association of German Electrical Engineers].
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
 - switch off all cooking zones,
 - disconnect the hob from the electricity supply.

Child Safety

The cooking zones will become hot when you cook. Therefore, always keep small children away from the appliance.

Safety During Use

- This appliance may only be used for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Do not use the hob to heat the room.
- Take care when plugging electric appliances into mains sockets near the hob. Connection leads must not come into contact with the hot surface.
- Overheated fats and oils catch fire quickly. You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil (e.g. chips).
- Switch off the cooking zones after use.

Safety When Cleaning

- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.

How to avoid damage to the appliance

- Do not use the cooking area as a worktop or storage space.
- The frameless edge of the glass ceramic surface is susceptible to knocks. Please be careful when moving pots and pans around.
- Do not have the cook zones on with empty pans, or with no pots or pans on them.
- Ceramic glass is very tough, and impervious to sharp temperature changes, but is not unbreakable. It can be damaged if particularly hard or sharp objects fall on to it.
- Do not use pots made of cast iron, or which have damaged bases with rough edges or burrs. Moving these around may cause scratches.
- If sugar or a mixture containing sugar falls onto a hot cooking zone and melts, remove immediately, while still hot, using a kitchen scraper. If left to cool down, it may damage the surface when removed.
- Keep objects or materials liable to melt away from the ceramic glass surface, for example, artificial materials, aluminium foil, or cooking wraps. If any other materials or foodstuffs are melting on the ceramic glass surface, these should also be cleaned away immediately, using a kitchen scraper.



Disposal

Disposing of the packaging material

- All parts of the packaging can be fully recycled; foil and expanded polyurethane parts are appropriately identified. Please dispose of packaging material and, if appropriate, your old appliance properly.
- Please follow the national and regional regulations and material identification (material separation, refuse collection, waste disposal sites).

Information on disposal

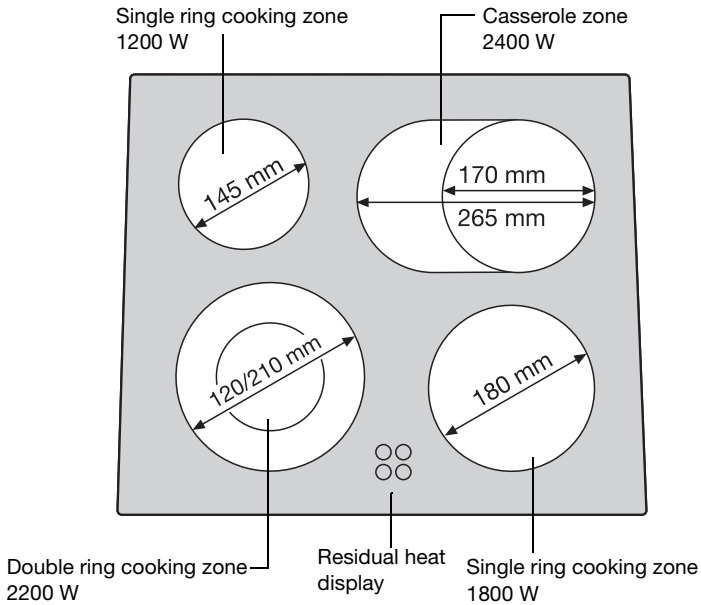
- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local refuse department or council.
- **Warning!** Before disposing of old appliances make them inoperable. Remove the mains lead.

The Key Features of Your Appliance

- **Ceramic glass cooking surface:** The appliance has a ceramic glass cooking surface and 4 rapid response cooking zones. The particularly powerful radiant heater elements significantly shorten the amount of time taken for the zones to heat up.
- **Cleaning:** The advantage of the glass ceramic cooking surface is its easy cleaning. The smooth surface is easy to keep clean (see section: "Cleaning and care").
- **Double-ring cooking zone:** The cooking surface possesses a double-ring cooking zone. This provides the appliance with a cooking zone with a variable size, for instance for smaller pots. This is a saving in energy.
- **Frying zone:** The hob has a special frying zone. This can be set to either the round or the oval shape, for example when using a fryer.
- **Residual heat indicator:** The residual heat indicator lights up if the cooking zone becomes so hot that there is a risk of burning.

Description of the hob

Cooking surface layout



Before Using for the First Time

Initial Cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.



Important: Do not use any caustic, abrasive cleaners! The surface could be damaged.

Operating the Hob



When a cooking zone is switched on, it may hum briefly. This is a characteristic of all glass ceramic cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.



The cooking zones are operated and multiple ring zones activated using the ring switches on the cooker or switch box as described in the relevant set of instructions.

Residual heat indicator

The ceramic glass hob is equipped with a residual heat indicator, a control lamp is allocated to each cooking zone. This lights up as soon the corresponding cooking zone is hot and warns against inadvertent contact.

The remaining heat lamp only goes out when the cooking zone has cooled down even when the cooking zone is switched Off.



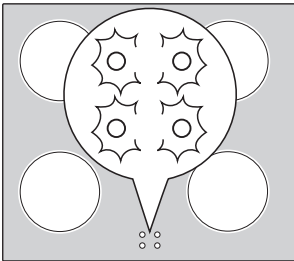
You can use the residual heat for melting and keeping food warm.



Important! As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.



Important! If the power supply is interrupted the residual heat indicator also go out and information about residual heat will no longer be available. However, it is still possible to burn yourself. This can be avoided by being particularly attentive.

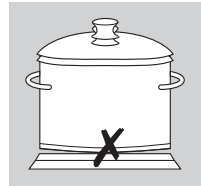


Uses, Tables and Tips

Pans

The better the pan, the better the results.

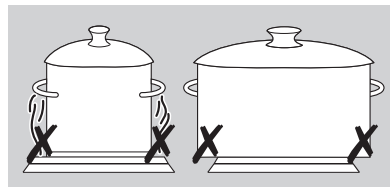
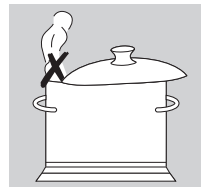
- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- Pay particular attention when buying new pans to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouring on the ceramic glass surface, which is very difficult or impossible to remove.
- Do not use cast iron pans or pans with a rough, burred or damaged base. This can produce permanent scratching if the pan is slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use special types of pan (e.g. a pressure cooker, simmering pan, wok, etc.), please observe the manufacturer's instructions.



Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Whenever possible always position the lids firmly on pots and pans to cover completely.
- Switch off the cooking zones before the end of the cooking time to use the residual heat such as to keep foods warm or for melting.
- The base of the pan should be the same size as the cooking zone.
- Using a pressure cooker reduces cooking times by up to 50%.



Settings for Cooking on the Rings

The setting position required for cooking processes is dependent on the quality of the pots and on the type and amount of the food.

Switch position	Cooking method	Examples
9	Parboiling	Starting of cooking and roasting, cooking of large quantities of liquid, then switch-back to appropriate setting
7-9	Frying Quick frying	French fries, pan-cakes Fillet of pork and beef, steaks goulash
6-7	Roasting Frying without crust	Frying of meat, schnitzel, cutlets, meat-balls, sausages, liver, fish-fillet in deep fat, Frying eggs or chops
4-5	Boiling Braising	Boiled potatoes, stews, soups, hot-pot, sauces in large quantities
3-4	Simmering Stewing	Simmering of vegetables, braising of meat, lightly cooking small amount of fruit with little liquid
2-3	Gentle simmering	Simmering of rice and food with milk (sometimes stirring), Stewing of smaller amount of potatoes or vegetables, Warming up of prepared meal
1-2	Melting	Omelette, fried eggs, Hollandaise sauce, Keeping warm a meal or small amount of hot-pot Melting of butter, chocolate, gelatine.
0		Residual heat, OFF-position



When heating up or frying, we recommend heat setting “9”, and then continue cooking foods at an appropriate lower heat setting.

Cleaning and Care

Hob



Important: Cleaning agents must not come into contact with the **hot** ceramic glass surface! All cleaning agents must be removed with plenty of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the rings are next heated!

Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, coarse scourers or abrasive pan cleaners.



Clean the ceramic glass surface after each use when it is warm to the touch or cold. This will avoid spillages becoming burnt on.

Remove scale and water marks, fat spots and discolouration with a metallic shimmer using a commercially available glass ceramic or stainless steel cleaner such as “Hob Brite”.

Light Soiling

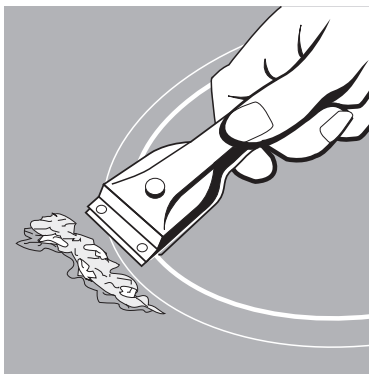
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Then rub dry with a clean cloth. **Remnants of cleaner must not be left on the surface.**
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available glass ceramic or stainless steel cleaner.
4. **Then wipe the ceramic glass surface using plenty of clean water** and rub dry with a clean fluff-free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over or stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the glass ceramic surface.
3. Remove soiling by sliding the blade.



You can obtain glass scrapers and glass ceramic cleaners from specialist retailers.





Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other meltable materials with a glass scraper **immediately and while still hot.**



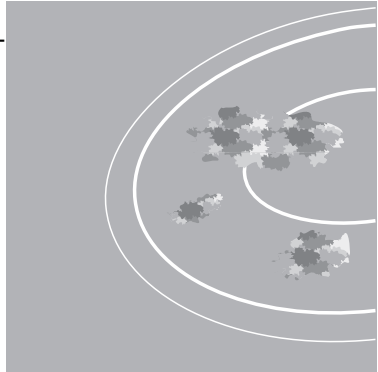
Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!

2. Then clean the hob normally when it has cooled down.



If the cooking zone on which something has melted has already cooled down, warm it up again for cleaning.

Scratches or dark marks on the ceramic glass surface, caused for example by a pan base with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Metal décor strips



Warning! Do not use vinegar, lemon juice or lime slaking agents on the cooking surface's décor strips, otherwise dull spots will result. When cleaning do not introduce flat objects (e.g. knives) under the décor strips, as otherwise these can possibly become detached.

1. Wipe metal décor strips with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Soak dried on spillages with a wet cloth. Afterwards wipe off and rub dry.

What to do if ...

Rectifying faults

It is possible that faults have been caused by a minor error, which you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by approved service engineers. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repairing, please contact your specialist dealer or customer service.

What to do when ...

.... the cooking zone does not function?

Check whether

- the fuses in the house installation (fuse box) are intact. If the fuses switch off, or blow, several times, please call an authorized electrical technician.
- the corresponding cooking zone is switched ON and the desired degree of heat has been set.
- for cooking zones with several rings, whether the heating circle has been switched On.

If it is desired to contact the customer services because of incorrect operation, then the visit of the customer service technician during the guarantee time will not be free of charge.

Installation Instructions



Important! The new appliance may only be installed and connected by qualified personnel.

Please observe this instruction, otherwise the warranty will not cover any damage that may occur.

Technical Data

Appliance dimensions

Width	626/590 mm
Depth	520 mm
Height	49 mm

Worktop cut-out dimensions

Width	560 mm
Depth	490 mm
Corner radius	R5

Power consumption

Front left dual-ring cooking zone ø 120/210 mm	1000/2200 W
Rear left cooking zone ø 145 mm	1200 W
Rear right multipurpose cooking zone ø 170/265 mm	1500/2400 W
Front right cooking zone ø 180 mm	1800 W


Heating element voltage 230 V ~50 Hz

Total load 7,6 kW

Regulations, Standards, Directives

This appliance meets the following standards:

- EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6
relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes and
- EN 60350, or DIN 44546 / 44547 / 44548
relating to the operating features of electric cookers, hobs, ovens, and grills for household use.
- EN 55014-2 / VDE 0875 part 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 part 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 part 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 part 3
relating to basic requirements for electro-magnetic compatibility protection (EMC).

 This appliance complies with the following EU Directives:

- 93/68/EWG CE Labelling Directive
- 73/23/EWG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive) including Amending Directive 90/683/EWG
- 89/336/EWG dated 03./05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92/31/EWG).



Safety Instructions for the Installer

- A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- In respect of fire protection, this appliance corresponds to type Y (EN 60 335-2-6). Only this type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated in the frame and that it is seated against the work surface without leaving any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this will make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- Clean the work surface in the area of the cut-out.
- Four sealing tapes which are self-adhesive on one side are supplied with the appliance. Stick these on underneath the cooking surface along the outer edge of the ceramic glass hob top. Do not stretch them. The ends of the sealing tapes must overlap.





Electrical Connection

- Before connection, check whether the nominal voltage of the appliance, the voltage stamped on the nameplate, is in agreement with the available supply voltage and the nominal voltage of the combination appliance. The nameplate is situated on the under-covering of the cooking surface.
- Bring the connection plug of the cooking unit together with the corresponding parts of the built-in stove or switchbox and connect them tightly. Press the connection cable into the side of the oven door.



- Following connection to the mains supply, all cooking zones must be switched on, at the maximum setting, one after the other for approx. 30 seconds to check that they function correctly.

Rating Plate

Modell	EHL 6690 X	Prod.Nr.	949591056
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

Service

In the “What to do if ...” section a number of malfunctions are listed that you can rectify yourself. Look there first if a fault occurs.

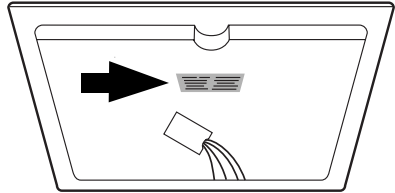
Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre. (You will find addresses and telephone numbers in the section “Customer Service Centres”.)

Always prepare in advance for the discussion. This will make diagnosis of the problem easier and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary:

Please make a note of the following information as accurately as possible:

- What form does the fault take?
- Under what circumstances does the fault occur?



Prior to the telephone call it is important that you make a note of the following appliance code numbers that are given on the rating plate:

- PNC code (9 digits),
- S No code (9 digits).

We recommend that you record the code numbers here so that you always have them to hand:

PNC

S No

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the fault yourself using the fault table (see section “What do I do if ...”),
- if the customer service technician has to make several journeys because he was not provided with all the relevant information before his visit and therefore, for example, has to fetch spare parts. These multiple trips can be avoided if you prepare your phone call as described above.

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. 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 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

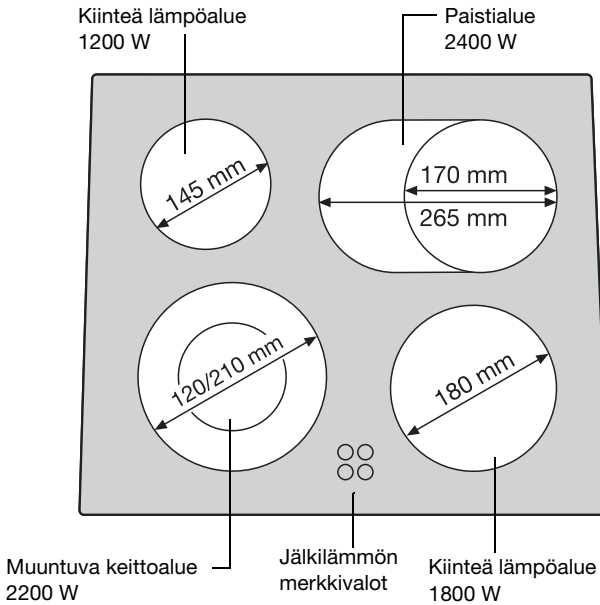
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

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 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.



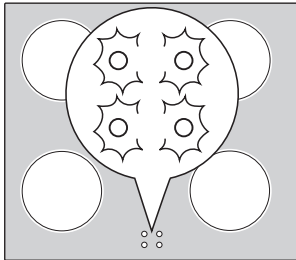
Jälkilämpöä voi hyödyntää sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitoon.



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.

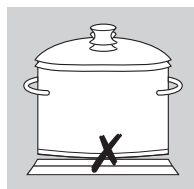


Käyttö, taulukot, vihjeet

Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

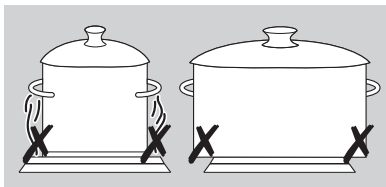
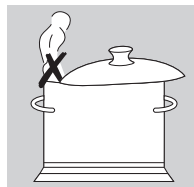
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, 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, braatvursti, 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 munaruokat, hollandaise-kastike, ruokien lämpimänä pitäminen, voin, suklaan, liivattien sulattaminen
0		jälkilämpö, virta pois



Suosittellemme, että käytät alkukuumennuksen tai -ruskistuksen yhteydessä tehoa "9" ja jatkat sitten pitemmän valmistusajan vaativien ruokien kypsennyistä 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

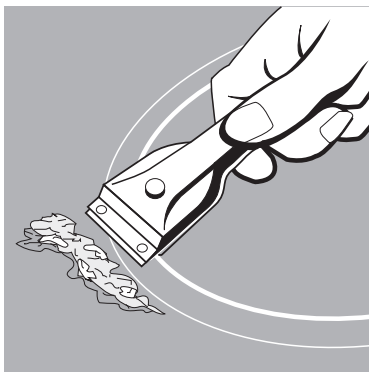
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.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



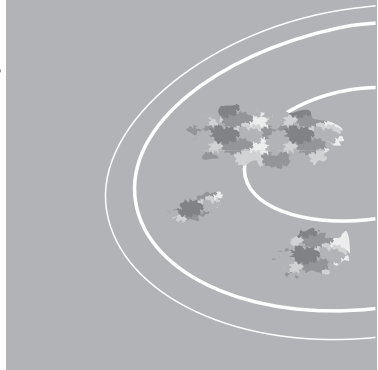
Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

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 kehukset 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 sähköliitännöjen suorittamista, että laitteen nimellisjännite (tyyppikilvessä mainittu jännite) vastaa asuntosi verkkojännitettä ja yhdistelmälaitteen nimellisjännitettä. Tyyppikilpi on kiinnitetty uunin pinnoitteeseen 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 X	Prod.Nr.	949591056
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

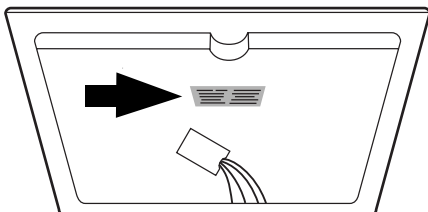
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

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).

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	42
Sikkerhet	42
Avfallsbehandling	44
Apparatets viktigste kjennetegn	45
Apparatets oppbygning	45
Kokesonens oppbygging	45
Før første gangs bruk	46
Første gangs rengjøring	46
Betjening av kokefeltet	47
Restvarmeindikator	47
Anvendelse, tabeller, tips	48
Kokekar	48
Rengjøring og pleie	50
Kokefeltet	50
Metalldekorstriper	51
Hva må gjøres hvis	52
Avhjelping ved driftsforstyrrelser	52
Montasjeveiledning	53
Tekniske data	53
Bestemmelser, standarder, direktiver	54
Sikkerhetsanvisninger for installatøren	55
Elektrisk tilkopling	56
Typeskilt	56
Service	57
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

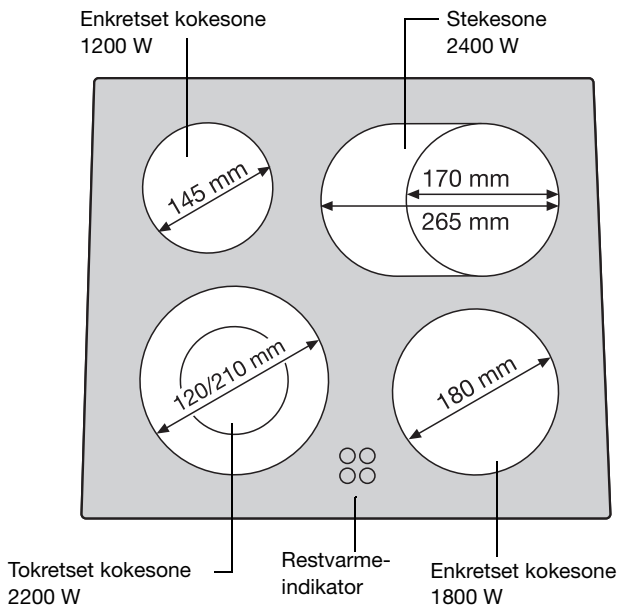
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Advarsel! Utrangerte koketopper skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Fjern nettkabelen.

Apparatets viktigste kjennetegn

- **Den glasskeramiske kokeoverflaten:** Apparatet er utstyrt med en glasskeramisk kokeoverflate og fire hurtigglødende 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.



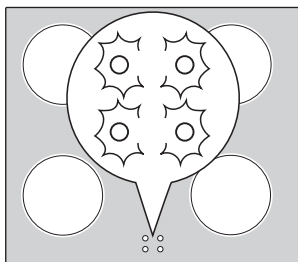
Du kan utnytte restvarmen til smelting av f.eks. smør eller til å holde maten varm.



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.

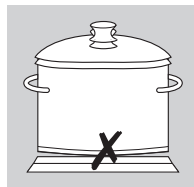


Anvendelse, tabeller, tips

Kokekar

Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir kokeresultatet.

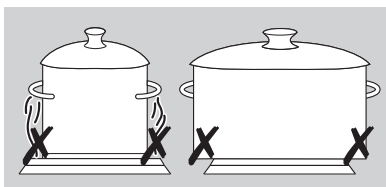
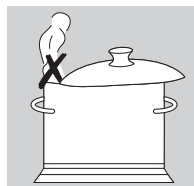
- Gode kokekar kjenner du på kokekarets bunn. Bunnen bør være så tykk og jevn som mulig.
- Kontroller bunnens diameter ved innkjøp av kokekar og stekepanner. Produsenten oppgir ofte bare diameteren på kokekarets øvre kant.
- Kokekar med bunn i aluminium eller kobber kan sette metalliske flekker på den 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 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, fettspurt og metallisk skinnende misfarginger med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskremikk eller rustfritt stål.

Lett tilsmussing

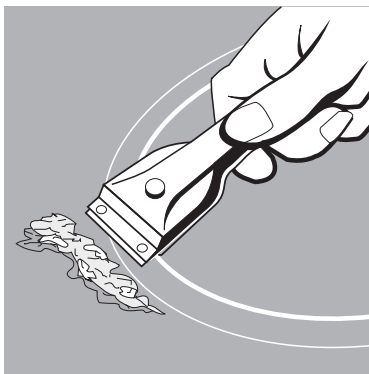
1. Tørk av den glasskeramiske overflaten med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
2. Gni tørt med en ren klut. **Det må ikke være rester av rengjøringsmidler igjen på overflaten.**
3. Gjør grundig ren hele den glasskeramiske overflaten med et alminnelig rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt 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 rengjøringssskrapen 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.



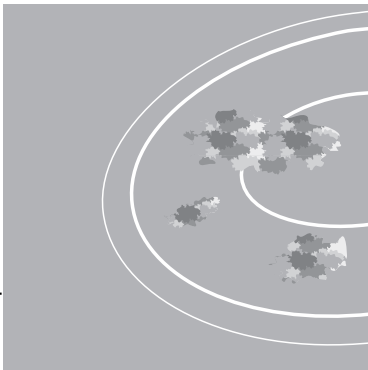
OBS: Det foreligger fare for forbrenning når du arbeider med rengjøringskrapen på en varm kokesone!

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 bygges 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 innbyggingsovnens 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 6690 X	Prod.Nr.	949591056
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
Electrolux			

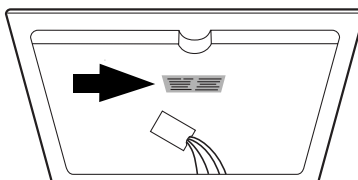
Service

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

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

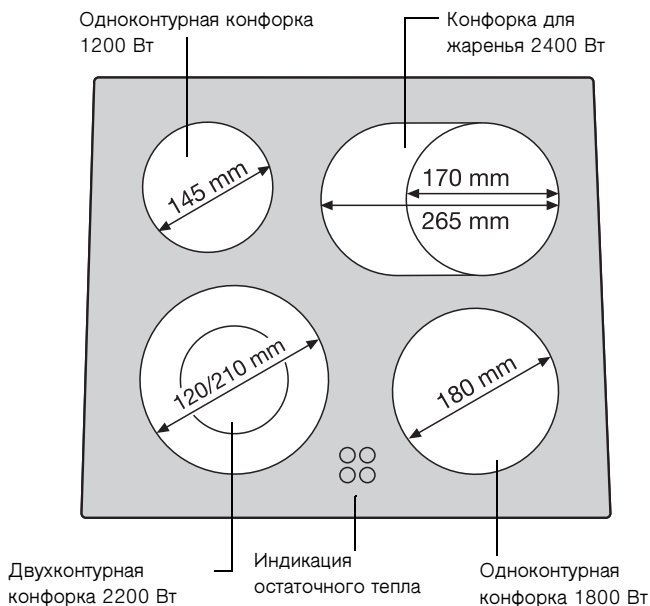
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора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



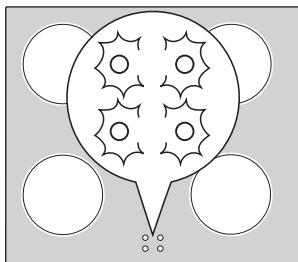
Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания жира и сохранения температуры готовой пищи.



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.

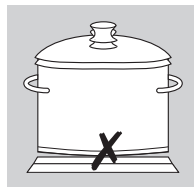


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

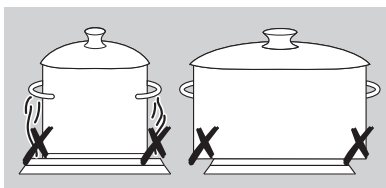
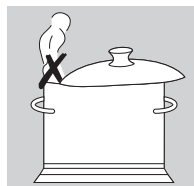
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели 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 “Голондес”, 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.

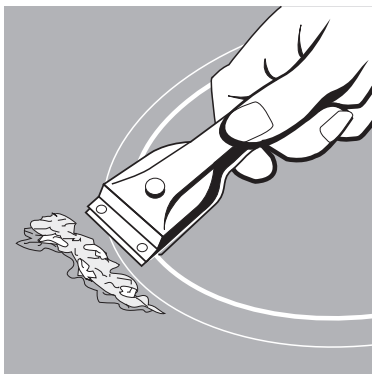
Следы от извести и воды, брызги жира и пятна с металлическим блеском, изменяющие цвет поверхности, удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или средствами для чистки изделий из высококачественной стали, такими как “Sido-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

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.



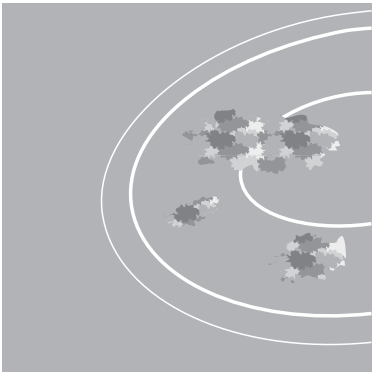
Специфические загрязнения

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 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 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 X	Prod.Nr.	949591056
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?

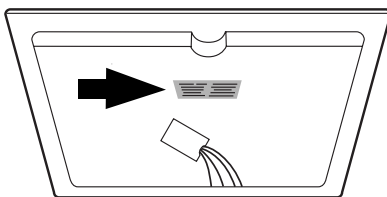
В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

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:

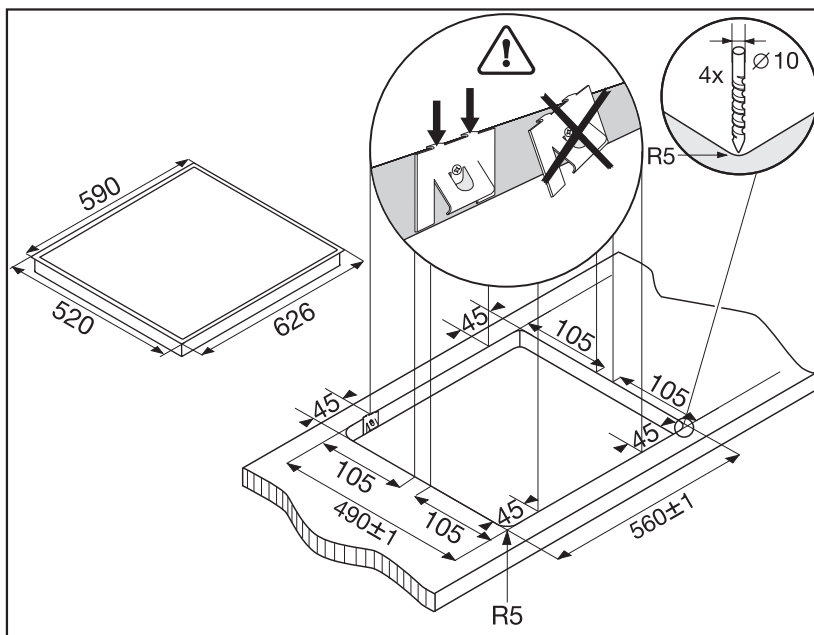
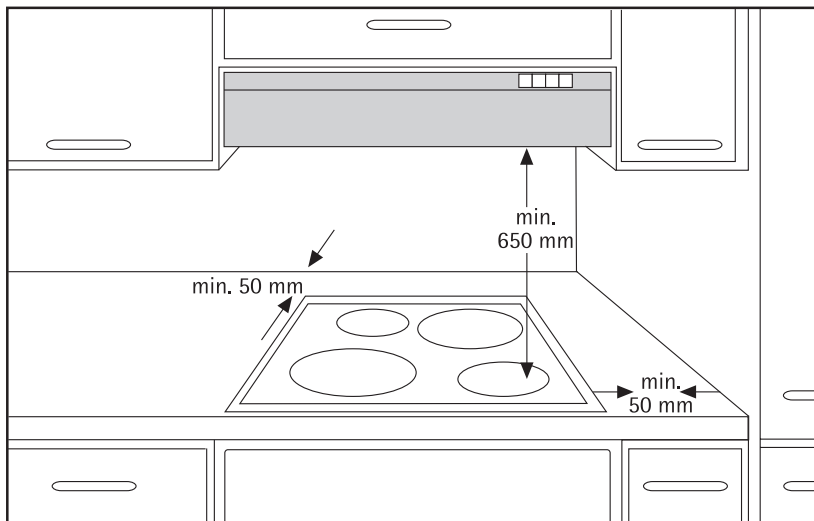
PNC

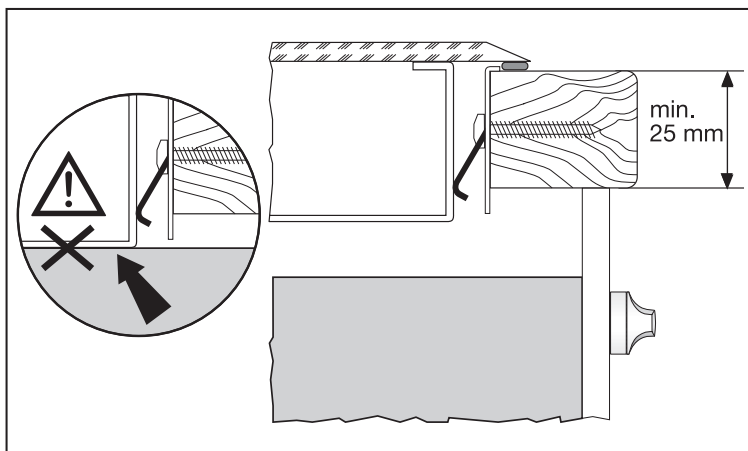
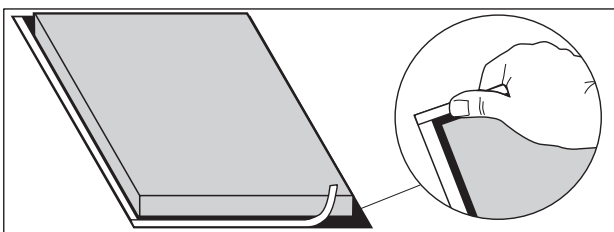
S-No

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.

Assembly / Laitteen asentaminen / Montasje / Монтаж





Removal/Purkaminen/Demontering/Демонтаж

