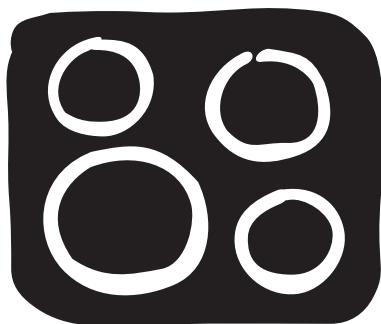


Κεραμική μαγειρική εστία  
Keramikisk koketopp  
Glaskeramikhäll  
Keraaminen keittotaso  
Glaskeramisk - kogezone  
Стеклокерамическая  
поверхность

**Οδηγίες συναρμολόγησης  
και χρήσης**  
**Montasje- og brukerveiledning**  
**Installations- och bruksanvisning**  
**Asennus- ja käyttöohje**  
**Monterings- og brugsanvisning**  
**Инструкция по монтажу и  
эксплуатации**



EHL 6610 X

GR

N

S

FIN

DK

RUS

## **Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,**

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά.

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

### **Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στο κείμενο:**



Υποδείξεις ασφαλείας

**Προειδοποίηση:** Υποδείξεις που εξυπηρετούν την προσωπική σας ασφάλεια.

**Προσοχή:** Υποδείξεις που εξυπηρετούν την αποφυγή ζημιών στη συσκευή.



Υποδείξεις και πρακτικές συμβουλές



Πληροφορίες για το περιβάλλον

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

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

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Οδηγίες χρήσης</b> .....	4
<b>Ασφάλεια</b> .....	4
<b>Απόσυρση</b> .....	6
<b>Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας</b> .....	7
<b>Δομή της συσκευής</b> .....	8
Εξοπλισμός των μαγειρικών εστιών .....	8
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	8
Πρώτος καθαρισμός .....	8
<b>Χειρισμός των μαγειρικών εστιών</b> .....	9
Ενδειξη υπόλοιπου θερμότητας .....	9
<b>Χρήση, πίνακες, συμβουλές</b> .....	10
Μαγειρικά σκεύη .....	10
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	13
Μαγειρική εστία .....	13
Πλαίσιο της μαγειρικής εστίας .....	15
<b>Τι κάνετε, όταν ...</b> .....	16
Αντιμετώπιση σε περίπτωση βλάβης .....	16
<b>Οδηγίες τοποθέτησης</b> .....	17
Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	17
Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές .....	18
Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης .....	19
Ηλεκτρική σύνδεση .....	20
Πινακίδα τύπου .....	20
<b>Σέρβις</b> .....	21
<b>Τοποθέτηση</b> .....	118

# Οδηγίες χρήσης

## Ασφάλεια

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

### Ηλεκτρική ασφάλεια

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



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

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

### Ασφάλεια για τα παιδιά

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

### Ασφάλεια κατά τη χρήση

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

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

## **Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό**

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

## **Ετσι θα αποφύγετε ζημιές στη συσκευή**

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

## Απόσυρση

### **Απόσυρση των υλικών συσκευασίας**

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

### **Υποδείξεις απόσυρσης**

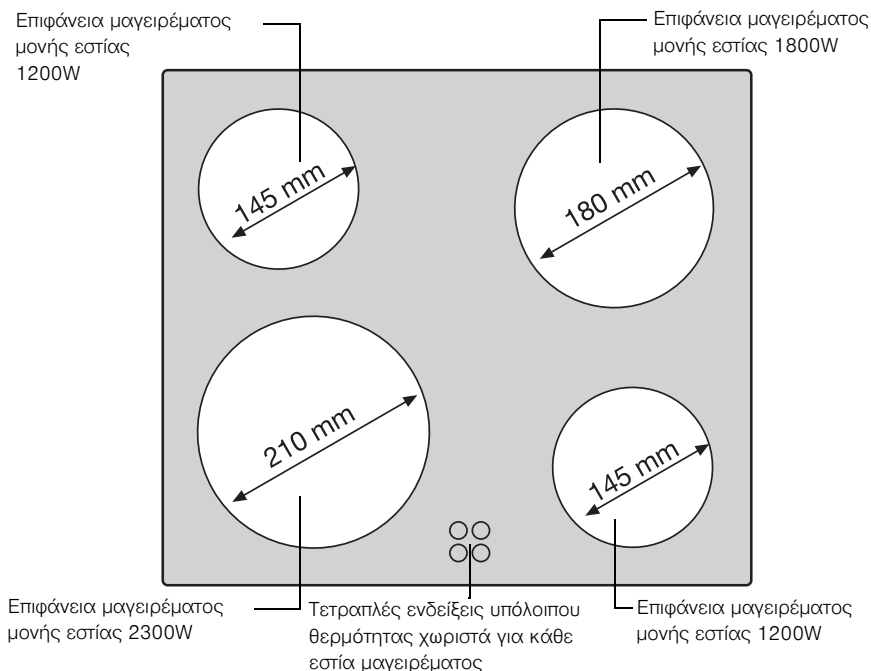
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να απορριφθεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.
- Πληροφορίες για τις ημερομηνίες παραλαβής ή τα κέντρα συγκέντρωσης μπορείτε να πάρετε από την τοπική υπηρεσία καθαριότητας του δήμου ή από τα γραφεία της κοινότητας.
- Προειδοποίηση! Αχριστεύετε παρακαλώ τις παλιές συσκευές πριν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

## Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας

- **Κεραμική μαγειρική εστία:** Η συσκευή διαθέτει μία κεραμική επιφάνεια και 4 μαγειρικές εστίες ταχείας θέρμανσης. Με τις ιδιαίτερα αποδοτικές αντιστάσεις θέρμανσης ο χρόνος που χρειάζεται για να ζεσταθούν οι εστίες μειώνεται αισθητά.
- **Καθαρισμός:** Το πλεονέκτημα των κεραμικών εστιών μαγειρέματος είναι η ευκολία στον καθαρισμό. Η λεία επιφάνεια καθαρίζεται πανεύκολα (βλέπε παράγραφο: "Καθαρισμός και Φροντίδα").
- **Ενδειξη υπόλοιπου θερμότητας:** Η ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας ανάβει όταν η μαγειρική εστία έχει μία θερμοκρασία, με την οποία μπορούν να προκληθούν εγκαύματα.

# Δομή της συσκευής

## Εξοπλισμός των μαγειρικών εστιών



## Πριν την πρώτη χρήση

### Πρώτος καθαρισμός

Σκουπίστε την κεραμική μαγειρική εστία με ένα υγρό πανί.



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

## Χειρισμός των μαγειρικών εστιών



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



**Ο χειρισμός των εστιών μαγειρέματος πραγματοποιείται από τους διακόπτες του φούρνου ή από τα χειριστήρια των εστιών που περιγράφεται στις Οδηγίες Χρήσης αυτής της συσκευής.**

### Ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας

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

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



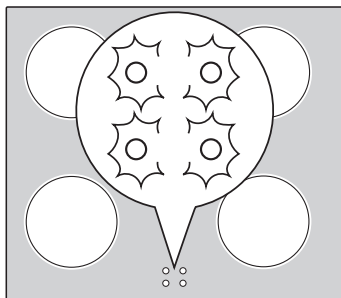
Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε το υπόλοιπο της θερμότητας για το ξεπάγωμα τροφίμων ή το ζέσταμα φαγητών.



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



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

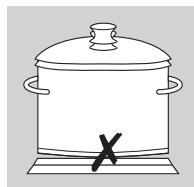


# Χρήση, πίνακες, συμβουλές

## Μαγειρικά σκεύη

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

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

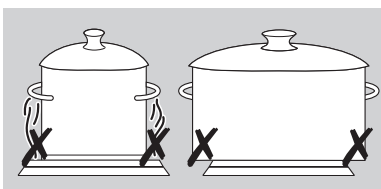
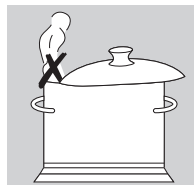




## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Εξοικονομείτε πολύτιμη ενέργεια, όταν ακολουθείτε τις ακόλουθες οδηγίες:

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



## Ενδεικτικές τιμές για το μαγείρεμα/βράσιμο με την εστία μαγειρέματος

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

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



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

# Καθαρισμός και φροντίδα

## Μαγειρική εστία



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



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

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

### Ελαφρές βρωμιές

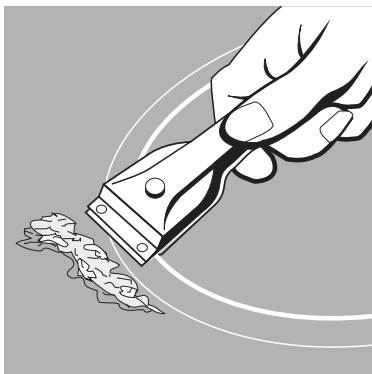
1. Περάστε τις κεραμικές εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού χεριών.
2. Στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί. **Δεν θα πρέπει να παραμείνουν υπολείμματα του καθαριστικού μέσου επάνω στην επιφάνεια**
3. Καθαρίζετε καλά όλη την κεραμική επιφάνεια μία φορά την εβδομάδα χρησιμοποιώντας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

## Βρωμιές που έχουν κολλήσει επάνω στην επιφάνεια

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



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





## Ειδικές περιπτώσεις βρωμιών

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



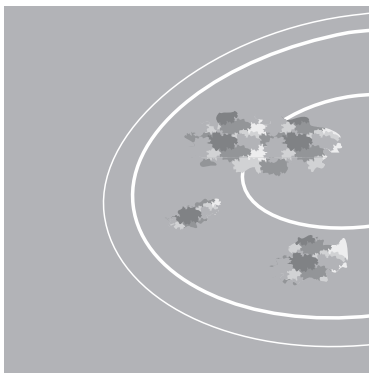
**Προσοχή:** Κατά τη χρήση της ξύστρας καθαρισμού επάνω στη ζεστή κεραμική επιφάνεια υφίσταται κίνδυνος εγκαυμάτων!

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



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

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



## Πλαίσιο της μαγειρικής εστίας



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

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

## Τι κάνετε, όταν ...

### Αντιμετώπιση σε περίπτωση βλάβης

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



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

### Τι θα πρέπει να κάνετε όταν ...

#### ... οι μαγειρικές εστίες δε λειτουργούν;

Ελέγξτε, εάν

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

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

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

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

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

# Οδηγίες τοποθέτησης



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

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

### Διαστάσεις συσκευής

Πλάτος	572 mm
Βάθος	502 mm
Ύψος	49 mm

### Διαστάσεις υποδοχής τοποθέτησης

Πλάτος	560 mm
Βάθος	490 mm
Ακτίνα γωνίας	R5

### Λήψη ισχύος

Επιφάνεια μαγειρέματος, εμπρός αριστερά $\varnothing$ 210 mm	2300 W
Εστία μαγειρέματος, πίσω αριστερά $\varnothing$ 145 mm	1200 W
Εστία μαγειρέματος, πίσω δεξιά $\varnothing$ 180 mm	1800 W
Εστία μαγειρέματος, εμπρός δεξιά $\varnothing$ 145 mm	1200 W

**Τάση αντιστάσεων θέρμανσης** 230 V ~50 Hz

**Συνολική τιμή σύνδεσης, μέγιστη** 6,5 kW

## Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

- EN 60 335-1 και EN 60 335-2-6  
σχετικά με την ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών οικιακής χρήσης και παρόμοιων σκοπών και
- DIN 44546 / 44547 / 44548  
σχετικά με τις ιδιότητες χρήσης ηλεκτρικών κουζινών για το νοικοκυριό.
- EN 55014-2 / VDE 0875, μέρος 14-2
- EN 55014 / VDE 0875, μέρος 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838, μέρος 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838, μέρος 3  
περί βασικών απαιτήσεων ασφαλείας στην ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (ΗΜΣ).



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις οδηγίες της ΕΚ

- 73/23/ΕΟΚ από τις 19.02.1973 (Οδηγία περί χαμηλής τάσης)
- 89/336/ΕΟΚ από τις 03./05.1989 (Οδηγία περί ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας συμπεριλαμβανομένης και της οδηγίας αλλαγής 92/31/ΕΟΚ)

## Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης

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





## Ηλεκτρική σύνδεση

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



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

## Πινακίδα τύπου

Modell	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
 <b>Electrolux</b>		  	

# Σέρβις

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

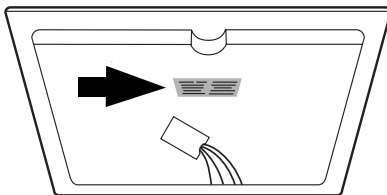
## Πρόκειται για μια τεχνική βλάβη;

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

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

Σημειώστε επίσης, αν είναι δυνατόν με ακρίβεια:

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



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

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

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

PNC . . . . .

S-No . . . . .

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

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

## 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

<b>Bruksanvisning</b> .....	24
<b>Sikkerhet</b> .....	24
<b>Avfallsbehandling</b> .....	26
<b>Apparatets viktigste kjennetegn</b> .....	27
<b>Apparatets oppbygning</b> .....	28
Kokesonens oppbygging .....	28
<b>Før første gangs bruk</b> .....	28
Første gangs rengjøring .....	28
<b>Betjening av kokfeltet</b> .....	29
Restvarmeindikator .....	29
<b>Anvendelse, tabeller, tips</b> .....	30
Kokekar .....	30
<b>Rengjøring og pleie</b> .....	32
Kokfeltet .....	32
Kokfeltets ramme .....	33
<b>Hva må gjøres hvis ...</b> .....	34
Avhjelping ved driftsforstyrrelser .....	34
<b>Montasjeveiledning</b> .....	35
Tekniske data .....	35
Bestemmelser, standarder, direktiver .....	36
Sikkerhetsanvisninger for installatøren .....	37
Elektrisk tilkøpling .....	38
Typeskilt .....	38
<b>Service</b> .....	39
<b>Montasje</b> .....	118

# Bruksanvisning



## Sikkerhet

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

### Elektrisk sikkerhet

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



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

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

### Sikkerhet for barn

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

### Sikkerhet under bruk

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

## **Sikkerhet ved rengjøring**

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

### **Slik unngår du skader på apparatet**

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

## Avfallsbehandling

### **Avfallsbehandling av emballasjematerialet**

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

### **Informasjon vedrørende avfallsbehandling**

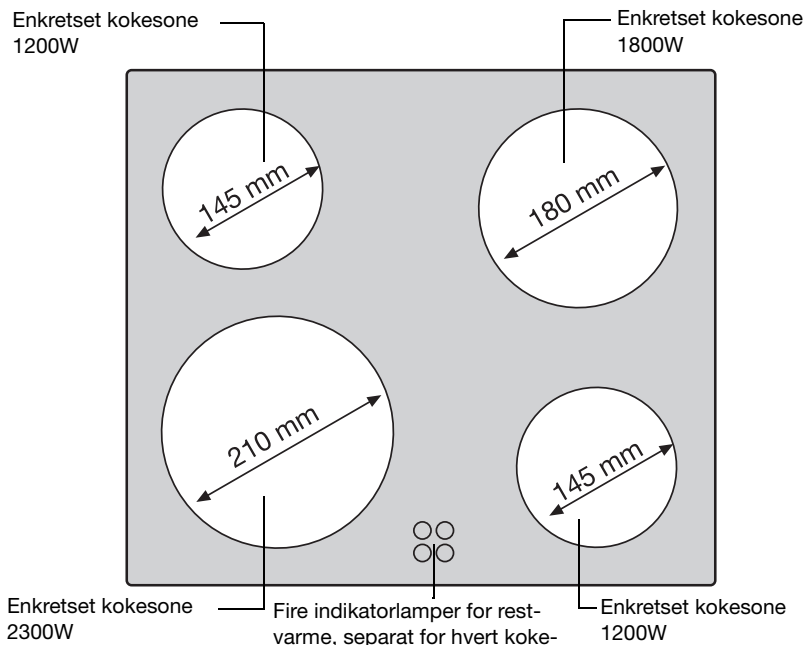
- Komfyren må ikke kastes som husholdningsavfall.
- Informasjon om avhentingsdatoer eller mottakssteder kan innhentes hos det lokale renovasjonsvesen eller hos kommunen.
- Advarsel! Utrangerte koketopper skal gjøres ubrukelige før avfallsbehandling. Fjern nettkabelen.

## Apparatets viktigste kjennetegn

- **Den glasskeramiske kokeoverflaten:** Apparatet er utstyrt med en glasskeramisk kokeoverflate og fire hurtigglødende kokesoner. Slik blir oppvarmingstiden på varmeelementet vesentlig redusert på grunn av de særlig effektive strålingselementene.
- **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”).
- **Restvarmeindikator:** Restvarmeindikatoren lyser når kokesonen har en så høy temperatur at det foreligger forbrenningsfare.

# Apparatets oppbygning

## Kokesonens oppbygning



## 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 betjenes med innstillingsbryterne på komfyren 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.



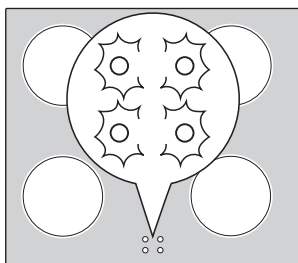
Du kan utnytte restvarmen til smelting av f.eks. smør eller til å holde maten varm.



**OBS!** Når restvarmeindikatoren lyser, foreligger det forbrenningsfare.



**OBS!** Ved strømbrudd 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.

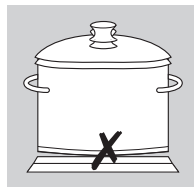


# Anvendelse, tabeller, tips

## Kokekar

Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir kokeresultatet.

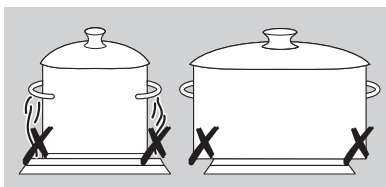
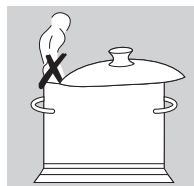
- Gode kokekar kjenner du på kokekarets bunn. Bunnen bør være så tykk og jevn som mulig.
- Kontroller bunnens diameter ved innkjøp av kokekar og stekepanner. Produsenten oppgir ofte bare diameteren på kokekarets øvre kant.
- Kokekar med bunn i aluminium eller kobber kan sette metalliske flekker på den 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	<b>Oppkoking</b>	Oppkoking av store mengder vann, koking av melboller
7-9	<b>Kraftig bruning</b>	Fritering av pommefrites, bruning av kjøtt, f.eks. gulasj, ferdigsteking, f.eks. av potetpannekaker, steking av mørbrad, biff
6-7	<b>Svak steking</b>	Steking av kjøtt, schnitzel, cordon bleu kotelett, kjøttkaker, grillpølser, lever bruning av meljevning, svak steking, egg, pannekaker, smultbakst
4-5	<b>Koking</b>	Koking av større mengder mat, gryteretter og supper, dampkoking av poteter, koking av kjøttbuljong
3-4	<b>Dampkoking, surring</b>	Surring av grønnsaker, braisering av kjøtt koking av risgrøt
2-3	<b>Svelling</b>	Svelling av ris og melkeretter, (rør om iblant!), dampkoking av mindre mengder poteter eller grønnsaker, oppvarming av ferdigretter
1-2	<b>Smelting</b>	Eggestand, hollandaise, varmhoding av retter, smelting av smør, sjokolade, gelatin
0		Ettervarme, Av-stilling



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

# Rengjøring og pleie

## Kokefeltet



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

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



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

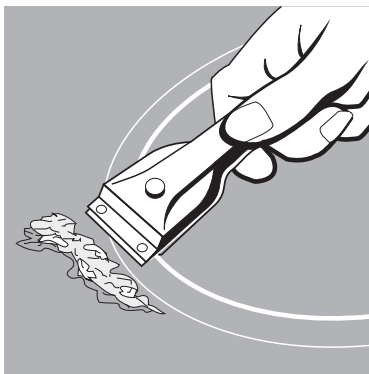
**Fjern kalk- og vannflekker, fettsprut og metalliske flekker** med et rengjøringsmiddel beregnet for glasskeramikk eller rustfritt stål som du får i alminnelig handel.

### Lett tilsmussing

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

### Fastsittende matrester

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



Du får kjøpt rengjøringssskrapen og rengjøringsmiddel for glasskeramikk hos fagforhandleren.



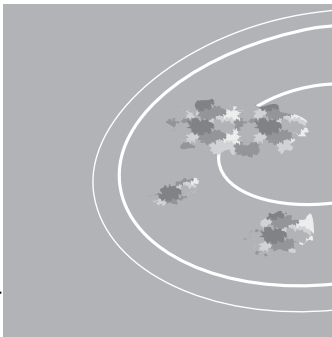
## Spesielle forurensninger

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



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

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



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

## Kokefeltets ramme



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

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

## Hva må gjøres hvis ...

### **Avhjelping ved driftsforstyrrelser**

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



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

### **Hva 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 tilkopling av det nye apparatet må kun utføres av **autorisert installatør**.

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

## Tekniske data

### Apparatets dimensjoner

Bredde	572 mm
Dybde	502 mm
Høyde	49 mm

### Plasskrav i innbyggingsmodul

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Hjørneradius	R5

### Energiforbruk

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

**Spenning varmeelement** 230 V ~

**Total koplingsverdi maks** 6,5 kW

## Bestemmelser, standarder, direktiver

Dette apparatet er i samsvar med følgende standarder:

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



Dette apparatet er i samsvar med følgende EF-direktiver:

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



## Sikkerhetsanvisninger for installatøren

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





## Elektrisk tilkøpling

- Før tilkøpling må det kontrolleres at apparatets nominelle spenning, det er den spenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med foreliggende spenning og kombinasjonsapparatets nominelle spenning. Typeskiltet befinner seg på det nederste dekslet på kokefeltet.
- Føy sammen tilkøplingsstøpselet for koketoppen med det tilsvarende motstykket på 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	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
 <b>Electrolux</b>		  	

# Service

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

## Dreier det seg om en teknisk feil?

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

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

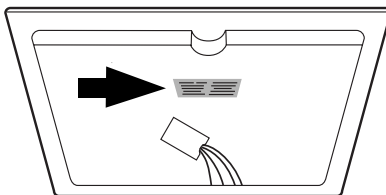
Ha så langt mulig klart for deg:

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

Før samtalen noterer du følgende koder fra typeskiltet:

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

Vi anbefaler å notere identifikasjons-numrene her, slik at du alltid har dem for hånden:



PNC . . . . .

S-No . . . . .

## Når oppstår det utgifter også i løpet av garantitiden?

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

## Till våra kunder

läs igenom den här bruksanvisningen noggrant.

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

### Följande symboler används i texten:



#### Säkerhetsanvisningar

**Varning:** Anvisningar som är avsedda för din egen säkerhet.

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



#### Anvisningar och praktiska tips



#### Miljöinformationer

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

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

# Innehåll

<b>Bruksanvisning</b> .....	42
<b>Säkerhet</b> .....	42
<b>Avfallshantering</b> .....	44
<b>De viktigaste funktionerna på din spishäll</b> .....	45
<b>Översikt över hällen</b> .....	46
Kokhällens funktion .....	46
<b>Innan spisen används första gången</b> .....	46
En första rengöring .....	46
<b>Användning av kokhällen</b> .....	47
Restvärmevarnare .....	47
<b>Användning, tabeller, tips</b> .....	48
Kokkärl .....	48
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	50
Kokhäll .....	50
Kokhällens ram .....	51
<b>Vad gör man när ...</b> .....	52
Åtgärd vid störningar .....	52
<b>Installationsanvisning</b> .....	53
Tekniska data .....	53
Bestämmelser, normer, direktiv .....	54
Säkerhetsanvisningar för installatören .....	55
Elanslutning .....	56
Typskylt .....	56
<b>Service och reservdelar</b> .....	59
<b>Montering</b> .....	118

# Bruksanvisning

## Säkerhet

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

### Elsäkerhet

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



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

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

### Säkerhet för barn

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

### Säkerhet under användningen

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

### Säkerhet vid rengöring

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

## **Så undviker du skador på spishällen**

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

## Avfallshantering

### **Avfallshantering av förpackningsmaterial**

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

### **Anvisningar för avfallshantering**

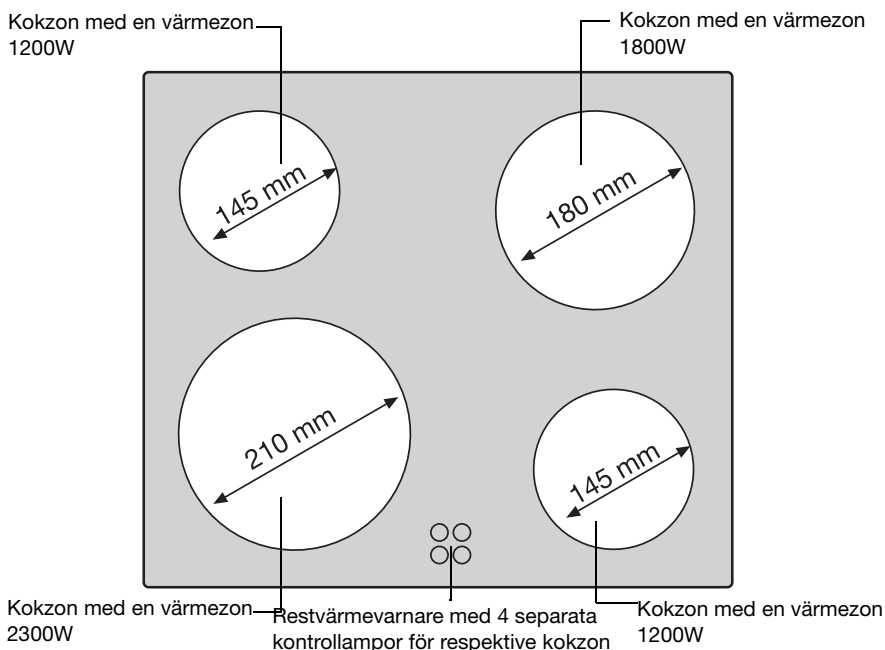
- Spishällen får inte skrotas tillsammans med hushållssoporna.
- Upplysningar om hämtningstider eller samlingsplatser erhålls hos det lokala gatukontoret eller hos kommunalförvaltningen.
- Varning! Se till att spishällar som ska kasseras, först görs oanvändbara. Ta bort nätkabeln.

## De viktigaste funktionerna på din spishäll

- **Glaskeramikhäll:** Spishällen har en glaskeramikhäll och fyra snabbuppvärmda kokzoner. Tack vare särskilt högeffektiva strålningselement förkortas härigenom uppvärmningstiden för värmelementen avsevärt.
- **Rengöring:** Fördelen med glaskeramikhällen är att den är lätt att rengöra. Den släta ytan låter sig lätt rengöras (se avsnitt "Rengöring och skötsel").
- **Restvärmevarnare:** Restvärmevarnaren tänds när kokzonen uppnått en temperatur vid vilken det föreligger risk för brännskada.

# Översikt över hällen

## Kokhällens funktion



## Innan spisen används första gången

### En första rengöring

Torka av glaskeramikhällen med en fuktig trasa.



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

# Användning av kokhällen



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



**Kokzonerna styrs med vreden på spishällen eller på kontrollpanelen och beskrivs i bruksanvisningen.**

## Restvärmevarnare

Glaskeramikhällen är utrustad med en restvärmevarnare; varje kokzon har en kontrollampa. Dessa tänds så snart motsvarande kokzon är varm och varnar för ofrivillig beröring.

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



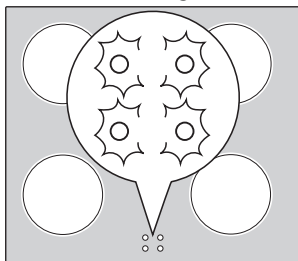
Du kan använda restvärmen till att smälta och hålla maträtter varma.



**OBS:** Så länge restvärmevarnaren lyser finns det risk för att bränna sig.



**OBS:** Vid strömavbrott slocknar även restvärmevarnaren och därmed går det inte att se om det föreligger eventuell restvärme. Man kan dock fortfarande bränna sig. Detta går emellertid att undvika genom att vara försiktig.

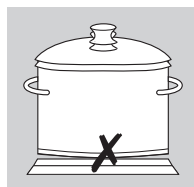


# Användning, tabeller, tips

## Kokkärl

Ju bättre kärl, desto bättre kokresultat.

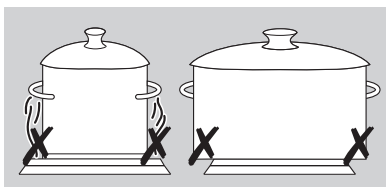
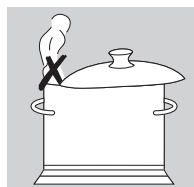
- Bra kokkärl känns igen på kastrullbotten. Botten ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Tänk på bottendiametern när du köper nya kastruller och pannor. Tillverkaren anger ofta kärkantens övre diameter.
- Kokkärl av aluminium- eller kopparbotten kan efterlämna metalliska missfärgningar på glaskeramikhällen,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



### Tips för att spara energi

Du kan spara värdefull energi genom att följa nedanstående tips:

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



## Riktvärden för kokning på kokzonen

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

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



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

# Rengöring och skötsel

## Kokhäll



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

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



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

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

### Lätt nedsmutsning

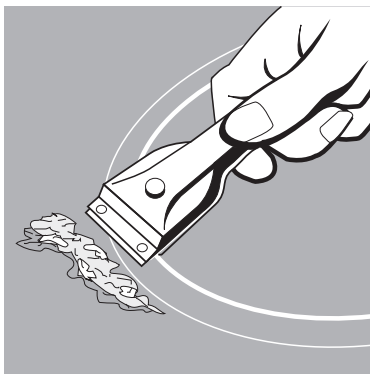
1. Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa och en aning handdiskmedel.
2. Torka den därefter torr med en ren trasa. **Det får inte finns några rester från rengöringsmedel kvar på ytan.**
3. Rengör hela glaskeramikytan noggrant en gång i veckan med ett i handeln vanligt rengöringsmedel för glaskeramik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

### Fastsittande smuts

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



Rakbladsskrapa och rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa i fackhandeln.





## Speciell nedsmutsning

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



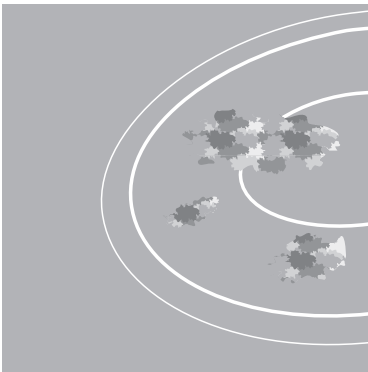
**Observera!** Det finns risk att bränna sig när man använder rakbladsskrapan på den heta kokzonen!

2. Rengör därefter den svalnade kokhällen som vanligt.



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

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



## Kokhällens ram



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

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

## Vad gör man när ...

### Åtgärd vid störningar

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



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

### Vad gör man när...

#### .... kokzonerna inte fungerar?

Kontrollera om

- säkringen i huset (säkringskåpet) är hel. Ring en behörig elinstallatör om säkringarna löser ut upprepade gånger.
- motsvarande kokzon är påkopplad och den önskade effekten är inställd.
- vid kokzoner med flera värmezoner: den önskade värmezonen är påkopplad.

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

# Installationsanvisning



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

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

## Tekniska data

### Spishällens mått

Bredd	572 mm
Djup	502 mm
Höjd	49 mm

### Inbyggnadsmått

Bredd	560 mm
Djup	490 mm
Hörnradie	R5

### Effektförbrukning

Främre vänster kokzon $\varnothing$ 210 mm	2300 W
Bakre vänster kokzon $\varnothing$ 145 mm	1200 W
Bakre höger kokzon $\varnothing$ 180 mm	1800 W
Främre höger kokzon $\varnothing$ 145 mm	1200 W


**Spänning, värmeelement** 230 V ~50 Hz

**Max sammanlagd anslutningseffekt** 6,5 kW

## Bestämmelser, normer, direktiv

Denna spishäll uppfyller följande normer:

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

 Denna apparat uppfyller EU-direktiven

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



## Säkerhetsanvisningar för installatören

- I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.  
Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Denna häll motsvarar typ Y (EN 60 335-2-6) beträffande skydd mot brandfara. Endast hållar av denna typ får byggas med en sida mot angränsande högskåp eller väggar.
- Lådor får inte monteras under hällen.
- Beröringsskyddet måste vara säkerställt genom inbyggnaden.
- Köksskåpets stabilitet måste uppfylla DIN 68930.
- Alla ursågade snittytor måste förseglas med lämpligt tätningsmaterial för att skydda mot fukt.
- På kaklade arbetsytor måste fogarna i kokdelens underlag fyllas ut helt med fogmaterial.
- För natur-, konststens- eller keramikplattor måste låsfjädrarna limmas med lämpligt konstharts- eller tvåkomponentlim.
- Kontrollera att tätningen i underlagets infattning sitter fast ordentligt och att underlaget är helt. Ingen extra silkontätningssmassa får användas eftersom detta försvårar demonteringen vid service.
- Vid demontering måste hällen tryckas ut underifrån.





## Elanslutning

- Kontrollera före nätanslutning att hällens nominella spänning, dvs den som anges på typskylten, överensstämmer med den aktuella nätspänningen samt med ugnens eller panelens nominella spänning. Typskylten sitter under kokhällen.
- Koppla samman stickkontakten för kokhällen med inbyggnadsugns kontakt don ordentligt. Fäst förbindelsekabeln längs kanterna ovanpå ugnen.



- Slå på alla kokplattor efter varandra i maxläge under cirka 30 sekunder efter att strömförsörjningen anslutits för att kontrollera att de är driftklara.

## Typskylt

Modell	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
 <b>Electrolux</b>		  	

# Garantivillkor

## Finland

### Garanti

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

Ersättning för service kan faktureras även under garantitiden.

- Vid obefogad reklamation
- Vid obeaktande av bruksanvisning.

### EU-Länder

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

### Transportskador

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



## Service och reservdelar

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



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

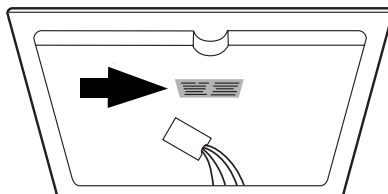
Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Modellbeteckning .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

Inköpsdatum .....



- Hur och när uppträder felet ?

## Konsumentkontakt

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

## Konsumentköp EHL

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

## Arvoisa asiakas,

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

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

### Tekstissä käytetään seuraavia symboleita:



Turvallisuusohjeet

**Varoitus:** Oman turvallisuutesi kannalta tärkeät ohjeet.

**Huomautus:** Ohjeet, jotka auttavat välttämään laitteen vioittumista.



Ohjeita ja käytännön vinkkejä



Ympäristöä koskevia tietoja

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

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

# Sisällys

<b>Käyttöohje</b> .....	62
<b>Turvallisuus</b> .....	62
<b>Hävittäminen</b> .....	64
<b>Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet</b> .....	65
<b>Laitteen rakenne</b> .....	66
Keittotason kuvaus .....	66
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	66
Ensimmäinen puhdistus .....	66
<b>Keittoalueen käyttö</b> .....	67
Jälkilämmön merkkivalot .....	67
<b>Käyttö, taulukot, vihjeet</b> .....	68
Keittoastiat .....	68
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	70
Keittotaso .....	70
Keittotason kehys .....	71
<b>Mitä tehdä, jos ...</b> .....	72
Häiriöiden poisto .....	72
<b>Asennusohjeet</b> .....	73
Tekniset tiedot .....	73
Säädökset, standardit, direktiivit .....	74
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet .....	75
Sähköliitännät .....	76
Arvokilpi .....	76
<b>Huolto ja varaosat</b> .....	79
<b>Laitteen asentaminen</b> .....	118

# Käyttöohje

## Turvallisuus

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

### Sähköturvallisuus

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



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

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

### Lasten turvallisuus

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

### Turvallisuus laitetta käytettäessä

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

## **Turvallisuus laitetta puhdistettaessa**

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

### **Näin vältät laitteen vaurioitumisen**

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



# Hävittäminen

## **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

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

## **Hävitysohjeita**

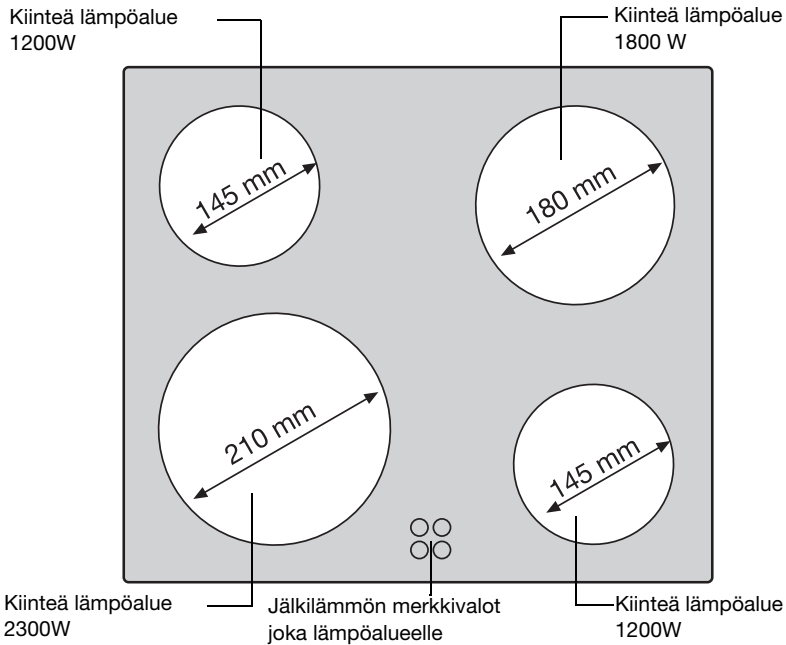
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

## Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

- **Keraaminen keittotaso:** Laitteessa on keraaminen keittotaso ja nopeasti kuumenevat keittoalueet. Lämpöalueiden kuumenemisaika on olennaisesti lyhyempi erityisen tehokkaiden säteilylämmittimien ansiosta.
- **Puhdistus:** Keraamisen keittotason etuna tavanomaisiin keittotasoihin verrattuna on sen helppo puhtaanapito. Tasainen pinta on helppo puhdistaa (katso Kappale: "Puhdistus ja hoito").
- **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.



**Keittoalueiden käyttö, joka tapahtuu uunissa tai kytkinpaneelissa olevilla keittolevyjen kytkimillä, 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.



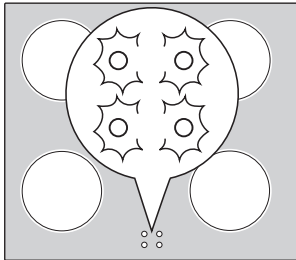
Jälkilämpöä voi hyödyntää sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitoon.



**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.

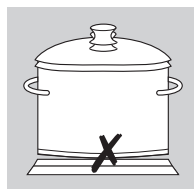


# Käyttö, taulukot, vihjeet

## Keittoastiat

Mitä parempaa kattilaa käytät, sitä parempi on tulos.

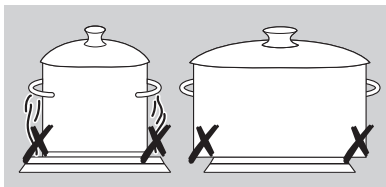
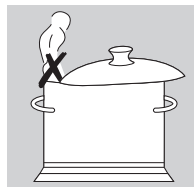
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, 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	<b>alkukuumentami- minen</b>	suurien vesimäärien kuumennus, tuorepastan keittäminen
7-9	<b>voimakas paistaminen</b>	ranskanperunoiden friteeraus, lihan ruskistaminen, esim. gulassi, paistaminen, esim. perunaohukkaat, pihvien paistaminen
6-7	<b>varovainen paistaminen</b>	lihan, leikkeiden, Cordon bleu –pihvien paistaminen kyljykset, jauhelihapihvit, braatvursti, maksa jauhosuurus, varovainen paistaminen munat, munakas, friteeraus
4-5	<b>keittäminen</b>	suurempien ruokamäärien, pataruokien ja keittojen keittäminen, perunoiden höyryttäminen, lihaliemen keittäminen
3-4	<b>höyryttäminen, haihduttaminen</b>	vihannesten tai, lihan hauduttaminen riisipuuron keittäminen
2-3	<b>hauduttaminen</b>	riisin tai maitoruokien hauduttaminen (sekoita välillä), pienempien peruna- tai vihannesmäärien hauduttaminen, valmisruokien lämmittäminen
1-2	<b>sulattaminen</b>	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

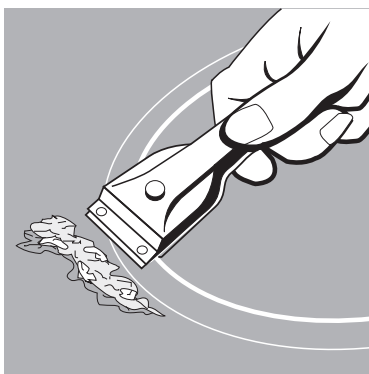
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.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



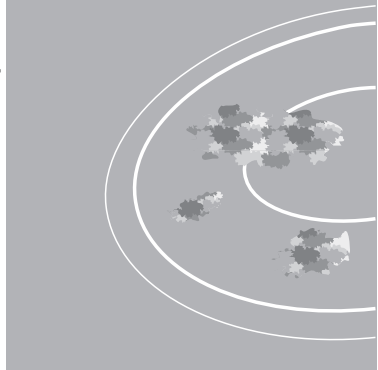
**Huomautus:** Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

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.



## Keittotason kehys



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

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

## Mitä tehdä, jos ...

### Häiriöiden poisto

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



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

### Mitä teen, jos ...

#### .... keittoalueet eivät toimi?

Kokeile

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

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

# Asennusohjeet



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

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

## Tekniset tiedot

### Laitteen mitat

Leveys	572 mm
Syvyys	502 mm
Korkeus	49 mm

### Asennusmitat

Leveys	560 mm
Syvyys	490 mm
Kulman säde	R5

### Teho

Muuntuva keittoalue etuvasemmalla $\varnothing$ 210 mm	2300 W
Takavasen keittoalue $\varnothing$ 145 mm	1200 W
Monitoimikeittoalue takaoikealla $\varnothing$ 180 mm	1800 W
Etuoikea keittoalue $\varnothing$ 145 mm	1200 W

<b>Jännite</b>	230 V ~
----------------	---------

<b>Kokonaisliitântäteho maks.</b>	6,5 kW
-----------------------------------	--------

## Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia standardeja:

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



Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä

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



## Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm 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.





## 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	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
 <b>Electrolux</b>		  	

# 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.

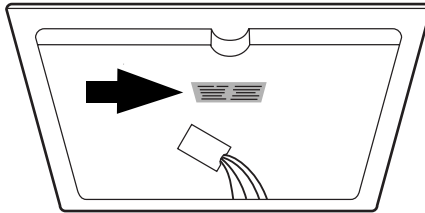


# Huolto ja varaosat

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

<b>Brugsanvisning</b> .....	82
<b>Sikkerhed</b> .....	82
<b>Bortskaffelse</b> .....	84
<b>Apparatets vigtigste kendetegn</b> .....	85
<b>Opbygning af apparatet</b> .....	86
Installation kogepanel .....	86
<b>Inden første brug</b> .....	86
Rengøring første gang .....	86
<b>Betjening af kogefeltet</b> .....	87
Restvarmeindikator .....	87
<b>Anvendelse, tabeller, tips</b> .....	88
Kogegrej .....	88
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	90
Kogezone .....	90
Kogezonens ramme .....	91
<b>Hvad skal man gøre, hvis ...</b> .....	92
Afhjælpning ved fejl .....	92
<b>Monteringsvejledning</b> .....	93
Technische Daten .....	93
Bestemmelser, standarder, direktiver .....	94
Sikkerhedshenvisninger til installatøren .....	95
El-tilslutning .....	96
Typeskilt .....	96
<b>Service</b> .....	97
<b>Montering</b> .....	118

# 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.

### **Således undgår man skader på apparatet**

- Undlad at benytte komfuret som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Benyt aldrig kogezoneerne med tomt kogeobjekt eller uden kogeobjekt.
- Glaskeramik er ikke følsom overfor temperatursvingninger og meget modstandsdygtig. Specielt spidse og hårde genstande, som falder ned på kogepladen, kan beskadige pladen.
- Benyt ikke gryder af støbejern eller med ru og ridset bund. De kan ridse, hvis de flyttes.
- Anbring ikke pander eller gryder på kogezone. De kan ridse og give mærker.
- Undgå syreholdige væsker på kogezone f.eks. eddike, citron eller kalkopløsende midler, da der ellers kan komme matte steder.
- Hvis der kommer sukker eller en substans med sukker på den varme kogezone og dette smelter, skal du straks fjerne det, mens det stadig er varmt, med en skraber. Hvis substansen afkøles, kan overfladen blive beskadiget, når det fjernes.
- Hold alle genstande og materialer, som kan smelte, væk fra glaskeramikpladen, f.eks. kunststoffer, aluminiumsfolie eller lign. Hvis der alligevel smelter noget på glaskeramikpladen, skal det også straks fjernes med en skraber.

## 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**

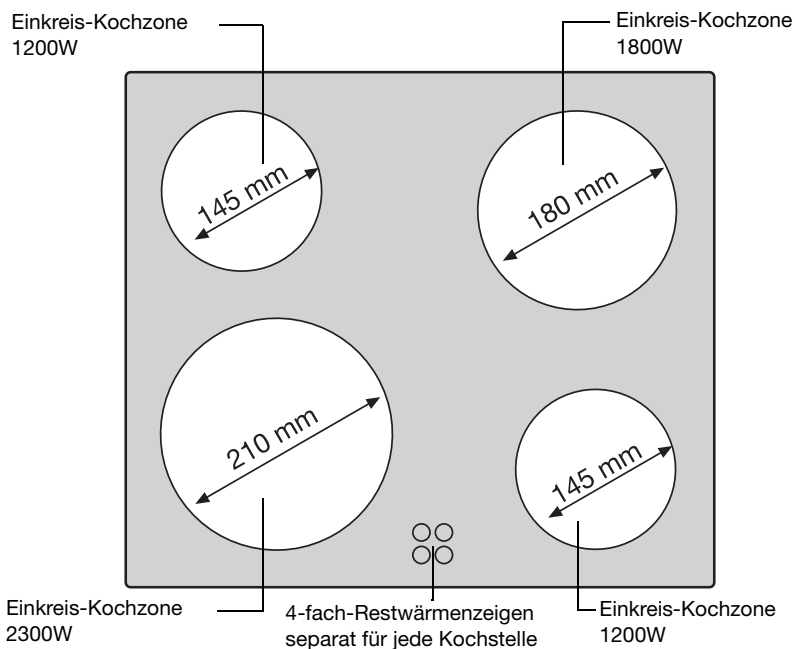
- Apparatet må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald.
- Deres kommunale renovationselskab eller administration kan oplyse om afhentningstider eller samlingssteder.
- Advarsel! Udtjente apparater skal sikres mod brug før bortskaffelse. Fjern netkablet.

## Apparatets vigtigste kendetegn

- **Glaskeramisk kogesektion:** Apparatet består af en glaskeramikplade og 4 hurtigtvirkende kogezone. Tiden for opvarmning er reduceret p.g.a. nogle særligt effektive strålevarmelegemer.
- **Reinigung:** Der Vorteil der Glaskeramik-Kochfläche ist ihre Reinigungsfreundlichkeit. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen (siehe Abschnitt: „Reinigen und Pflegen“).
- **Restwärmeanzeige:** Die Restwärmeanzeige leuchtet, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.

# 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.
-  **Die Bedienung der Kochzonen erfolgt mit den Kochstellenschaltern am Herd oder am Schaltkasten und ist mit der Gebrauchsanweisung dieses Gerätes beschrieben.**

## 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.



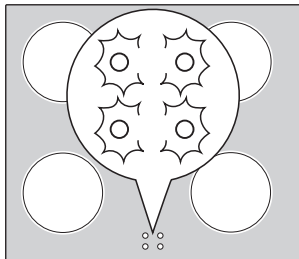
Restvarmen kan bruges til smeltning og til at holde maden varm.



**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.

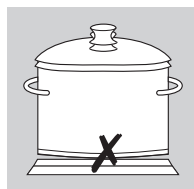


# Anvendelse, tabeller, tips

## Kogegrej

Jo bedre gryden er, desto bedre bliver maden.

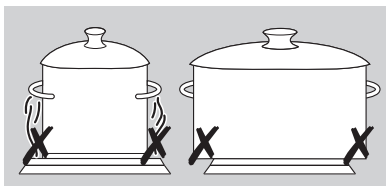
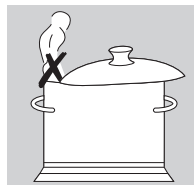
- Godt kogegrej kan kendes på grydebunden. Bunden bør være så tyk og plan som muligt.
- Vær opmærksom på den rigtige diameter ved køb af gryder og pander. Producenten oplyser ofte den diameter, der måles ved kanten af kogegrejet.
- Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan give metalliske mærker på 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	<b>Opkogning</b>	Opkogning af store mængder vand, kogning af nudler
7-9	<b>Kraftig bruning</b>	Friturestegning af pommestegning, bruning af kød, f.eks. gulasch, bagning, f.eks. kartoffelpandekager, stegning af mørbrad, bøf
6-7	<b>Svag stegning</b>	Stegning af kød, schnitzel, cordon bleu koteletter, frikadeller, medisterpølse, lever opbagt sovs, svag stegning æg, æggekage, friturestegning af klejner o.lign.
4-5	<b>Kogning</b>	Kogning af større mængder, sammenkogte retter og supper, kogning af kartofler, kogning af fond
3-4	<b>Dampning, dampkogning</b>	Dampkogning af grøntsager, grydestegning af kød kogning af risengrød
2-3	<b>Simring</b>	Småkogning af risengrød og andre mælkeretter, (rør rundt indimellem), dampning af små mængder kartofler eller grøntsager, opvarmning af færdigretter
1-2	<b>Smeltning</b>	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 kradser.



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

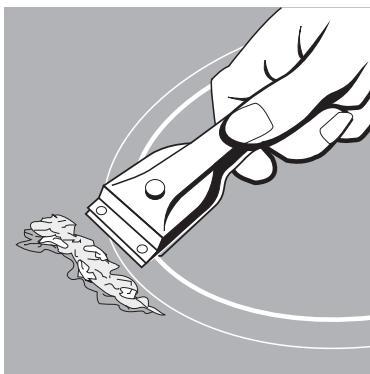
1. Tør glaskeramikpladen af med en fugtig klud og lidt sulfosæbe.
2. Tør den derefter af med en ren klud. **Der må ikke efterlades rester fra rengøringsmidler på overfladen.**
3. Rengør hele glaskeramikpladen grundigt en gang om ugen med et almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit 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. Glasskraberen sættes skråt mod glaskeramikpladen.
3. Fjern snavs ved at skrape over med klingens.



Glasskraber og rengøringsmiddel til glaskeramikplader fås i faghandlen.





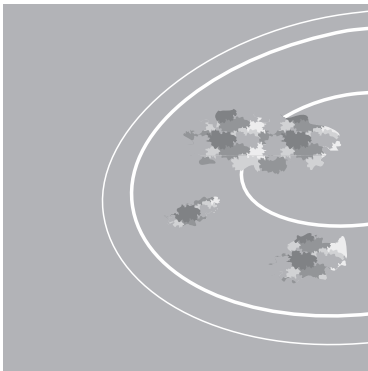
## Specielle tilsmudsninger

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. Kradmærker 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.

## Kogezonens ramme



**Obs** Der må ikke komme eddike, citron eller kalkopløsende midler på rammen, ellers kommer der matte pletter.

1. Tør rammen af med en fugtig klud og en smule sulfosæbe.
2. Indtørret snavs oplødes med en fugtig klud. Fjern det 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

### Apparatets mål

Bredde	572 mm
Dybde	502 mm
Højde	49 mm

### Udskæringens mål

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Hjørneradius	R5

### Strømforbrug

Kogezone forrest til venstre ø 210 mm	2300 W
Kogezone bagest til venstre ø 145 mm	1200 W
Kogezone bagest til højre ø 180 mm	1800 W
Kogezone forrest til højre ø 145 mm	1200 W

**Varmelegmespænding** 230 V ~

**Samlet tilslutningsværdi max.** 6,5 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-udstyr til 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.

## El-tilslutning

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die Nennspannung des Gerätes, das ist die auf dem Typenschild angegebene Spannung, mit der vorhandenen Netzspannung und der Nennspannung des Kombinationsgerätes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochfeldes.
- Die Anschlussstecker der Kochmulde mit den entsprechenden Gegenstücken von Einbauherd oder -schaltkasten zusammenfügen und fest einrasten lassen. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.



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

## Typeskilt

Modell	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
<b>Electrolux</b>			

# 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.

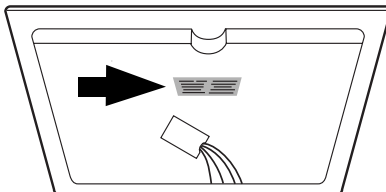
For at De har numrene ved hånden, anbefaler vi at notere dem her:

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

<b>Инструкция по эксплуатации</b> .....	100
<b>Техника безопасности</b> .....	100
<b>Утилизация отходов</b> .....	102
<b>Важнейшие особенности Вашего прибора</b> .....	103
<b>Устройство прибора</b> .....	104
Оборудование варочной поверхности .....	104
<b>Перед первым использованием</b> .....	104
Первая чистка от загрязнений .....	104
<b>Управление варочной поверхностью</b> .....	105
Индикация остаточного тепла .....	105
<b>Практические советы и таблицы</b> .....	106
Посуда для варки .....	106
Мытье и уход .....	108
Варочная поверхность .....	108
Рама варочной поверхности .....	110
<b>Что делать, если ...</b> .....	111
Устранение неполадок .....	111
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	112
Технические данные .....	112
Требования, стандарты, предписания .....	113
Указания по безопасности при установке .....	114
Электрическое подключение .....	115
Фирменная табличка .....	115
<b>Сервисная поддержка</b> .....	117
<b>Монтаж</b> .....	118

# Инструкция по эксплуатации

## Техника безопасности

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

### **Электробезопасность**

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



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

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

### **Меры безопасности для детей**

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

### **Меры безопасности пользователя**

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

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

### **Техника безопасности при мытье и очистке**

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

### **Как избежать повреждений прибора**

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

## Утилизация отходов

### **Утилизация упаковочных материалов**

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

### **Указания по утилизации**

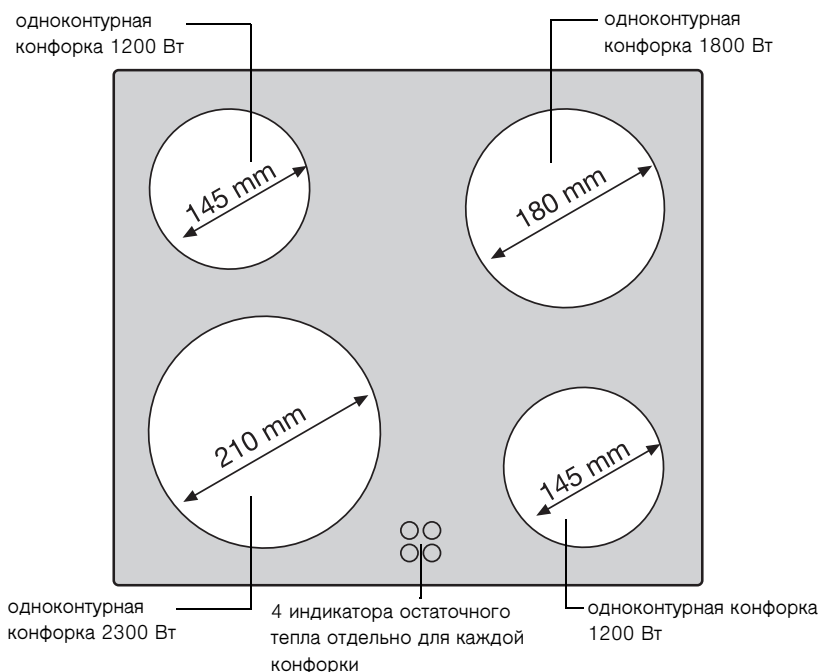
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора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

## Важнейшие особенности Вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная панель:** Прибор имеет одну стеклокерамическую варочную панель и 4 быстро нагревающиеся конфорки. Таким образом, благодаря особо мощным нагревательным элементам значительно сокращается время нагрева.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической поверхности является простота удаления с неё загрязнений. Гладкая поверхность легко чистится (смотри раздел: “Чистка и уход”).
- **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 осуществляется посредством ручек переключения конфорок на духовом шкафу, либо на отдельной панели управления, как описано в инструкции по эксплуатации к этим приборам.

## Индикация остаточного тепла

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

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



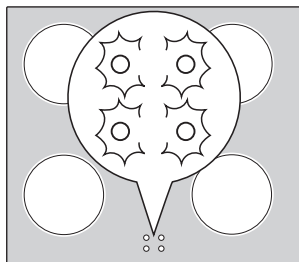
Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания жира и сохранения температуры готовой пищи.



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



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

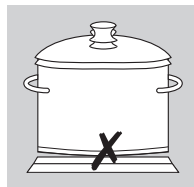


# Практические советы и таблицы

## Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

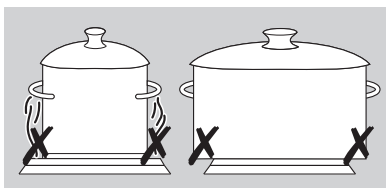
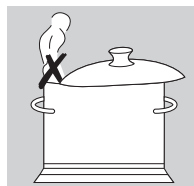
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели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



## Советы по энергосбережению

Соблюдая следующие рекомендации, Вы сэкономите ценную электроэнергию:

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



## Примеры для приготовления пищи на конфорке

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

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



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

# Мытье и уход

## Варочная поверхность



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



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

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

### Небольшие загрязнения

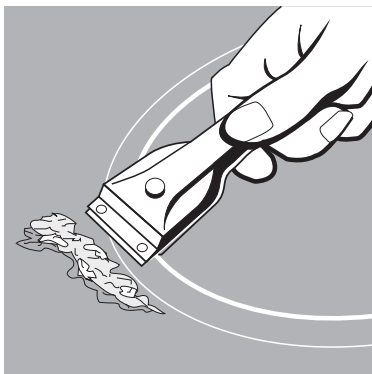
1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим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

## Трудно удаляемые загрязнения

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



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



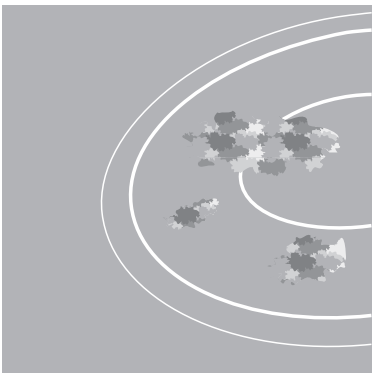
## Особые загрязнения

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



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

2. После этого вымыть остывшую варочную поверхность обычным способом.



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

## Рама варочной поверхности



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

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

## Что делать, если ...

### Устранение неполадок

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



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

### Что делать, если ...

#### .... конфорки не работают?

Проверьте,

- действуют ли предохранители домашней электропроводки (электрошкафа). Если предохранители срабатывают много раз, вызовите 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 данные

### Размеры прибора

Ширина	572 мм
Глубина	502 мм
Высота	49 мм

### Размеры для встраивания

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

### Потребляемая мощность

Двухконтурная конфорка впереди слева $\varnothing$ 210 мм	2300 Вт
Конфорка сзади слева $\varnothing$ 145 мм	1200 Вт
Конфорка сзади справа $\varnothing$ 180 мм	1800 Вт
Конфорка впереди справа $\varnothing$ 145 мм	1200 Вт

Напряжение нагревательных элементов 230 В  $\sim$  50 Гц

Общая мощность подключения макс. 6,5 кВт

## Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

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

**CE** Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

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



## Указания по безопасности при установке

- При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу Y (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых кафельной плиткой поверхностях все зазоры на площади установки варочной части плиты должны быть полностью заполнены материалом-наполнителем.
- Соединения плит из натурального, искусственного или керамического материалов должны быть проклеены подходящей искусственной смолой или двухкомпонентным клеем.
- Проверить уплотнения установочной рамы на безупречную стабильность и отсутствие зазоров. Нельзя наносить дополнительное количество уплотнительной силиконовой массы, т.к. это может затруднить демонтаж при сервисном обслуживании.
- При демонтаже варочную поверхность необходимо выдавливать снизу.





## 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	<b>EHL 6610 K</b>	Prod.Nr.	<b>949591050</b>
Typ	<b>KEE2 009</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		<b>6,5 kW</b>
 <b>Electrolux</b>		  	



# 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:

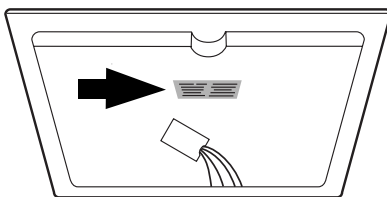
Вы должны по возможности точно установить:

- 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:



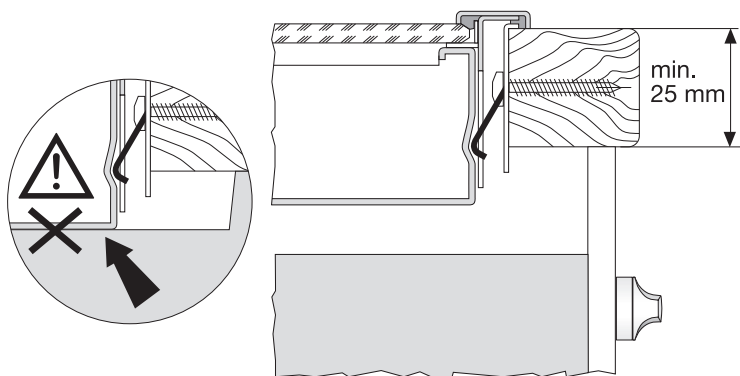
PNC . . . . .

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.





**Απεγκατάσταση/Demontering/Purkaminen/Демонтаж**

