

G l a s k e r a m i k - K o c h f e l d
C e r a m i c g l a s s h o b
K e r a a m i n e n k e i t t o t a s o
Κ ε ρ α μ ι κ ή μ α γ ε ι ρ ι κ ή ε σ τ ί α
С т е κ л о к е ρ α μ ι χ е с к а я
п о в е ρ х н о с т ь

**Montage- und Gebrauchsanweisung
Installation and Operating
Instructions
Asennus- ja käyttöohje
Οδηγίες συναρμολόγησης
και χρήσης
Инструкция по монтажу и
эксплуатации**



EHL6645X

D

GB

FIN

GR

RUS

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

Inhalt

Gebrauchsanweisung	4
Sicherheit	4
Entsorgung	6
Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes	6
Geräteaufbau	7
Ausstattung Kochfeld	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Erstes Reinigen	7
Bedienung des Kochfeldes	8
Restwärmeanzeige	8
Anwendung, Tabellen, Tipps	9
Kochgeschirr	9
Reinigung und Pflege	11
Kochfeld	11
Rahmen des Kochfeldes	12
Was tun, wenn	13
Abhilfe bei Störungen	13
Montageanweisung	14
Technische Daten	14
Bestimmungen, Normen, Richtlinien	15
Sicherheitshinweise für den Installateur	16
Elektrischer Anschluss	17
Typenschild	17
Service	19
Montage	100

Gebruuchsanweisung



Sicherheit

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.



Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
 - schalten Sie alle Kochzonen aus,
 - schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raumes.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen

Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet sein. Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie diese sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte Masse kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.



Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

- Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgerät bitte ordnungsgemäß entsorgen.
- Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise

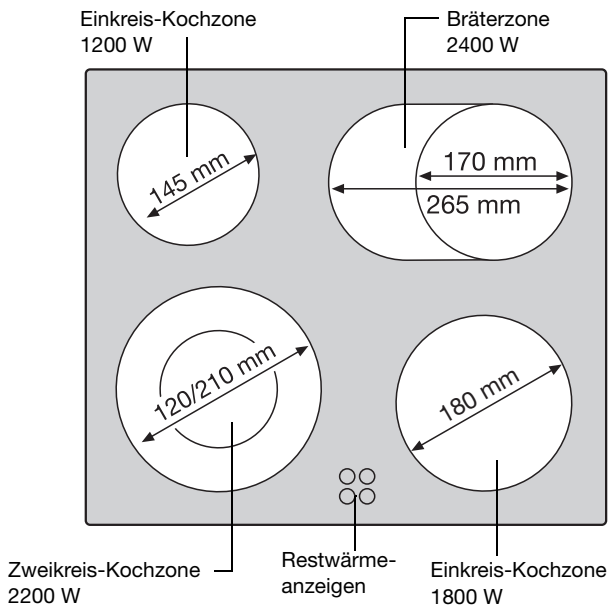
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel entfernen.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Glaskeramik-Kochfläche:** Das Gerät verfügt über eine Glaskeramik-Kochfläche und 4 schnellauflühende Kochzonen. Hierbei wird durch besonders leistungsfähige Strahlungsheizkörper die Aufheizdauer des Heizkörpers wesentlich verkürzt.
- **Reinigung:** Der Vorteil der Glaskeramik-Kochfläche ist ihre Reinigungsfreundlichkeit. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen (siehe Abschnitt: „Reinigen und Pflegen“).
- **Zweikreis-Kochzone:** Das Kochfeld verfügt über eine Zweikreis-Kochzone. Damit bietet Ihr Gerät eine Kochzone mit variabler Größe, z.B. für kleinere Töpfe. Dadurch kann Energie gespart werden.
- **Bräterzone:** Das Kochfeld ist mit einer Bräterzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann sie als runde oder ovale Kochzone verwendet werden, z.B. für Bräter.
- **Restwärmeanzeige:** Die Restwärmeanzeige leuchtet, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.

Geräteaufbau

Ausstattung Kochfeld



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen.



Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienung des Kochfeldes



Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.



Die Bedienung der Kochzonen bzw. die Zuschaltung für Mehrkreiskochzonen erfolgt mit den Kochstellenschaltern am Herd oder am Schaltkasten und ist mit der Gebrauchsanweisung dieses Gerätes beschrieben.

Restwärmeanzeige

Ihr Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Kontrolllampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



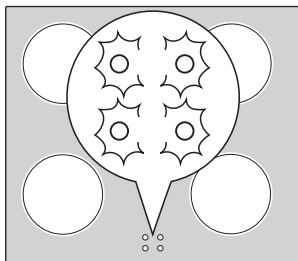
Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.



Achtung! Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.



Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch die Restwärmeanzeige und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksames Beobachten vermeiden.

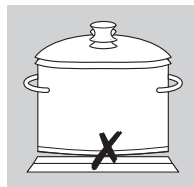


Anwendung, Tabellen, Tipps

Kochgeschirr

Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.

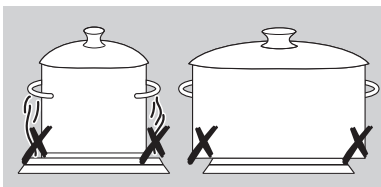
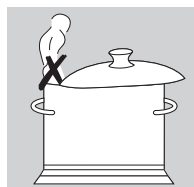
- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.



Tipps zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.



Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-9	Starkes Anbraten	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen, Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung



Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.

Reinigung und Pflege

Kochfeld



Achtung: Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.



Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen, z.B. mit „Sidel-Edelstahlglanz“, „Stahl-Fix“, „WK-Top“ oder „Cillit“.

Leichte Verschmutzungen

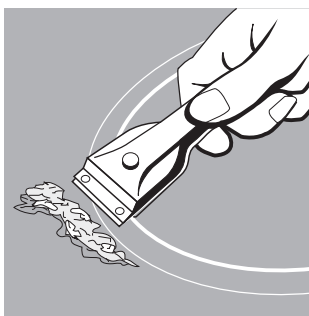
1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. **Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.**
3. Die gesamte Glaskeramikfläche einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger gründlich reinigen.
4. **Danach die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser abwischen** und mit einem sauberen fusselfreien Tuch trockenreiben.

Festklebende Verschmutzungen

1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Reinigungsschaber benutzen.
2. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.



Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.





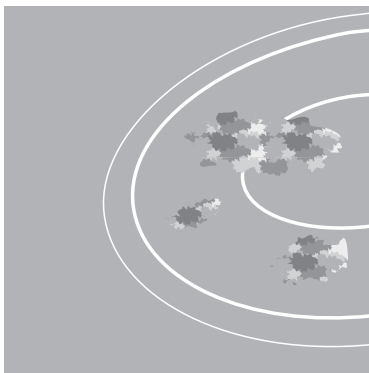
Spezielle Verschmutzungen

1. Eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, noch im heißen Zustand**, mit einem Reinigungsschaber entfernen.



Achtung: Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!

2. Anschließend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.



Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung. Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes



Achtung! Keinen Essig, Zitronen oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

Was tun, wenn ...

Abhilfe bei Störungen

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können. Führen Sie keine weiteren Arbeiten selbst aus, wenn nachstehende Informationen im konkreten Fall nicht weiterhelfen.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Was tun, wenn ...

.... die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist und die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist.
- bei Mehrkreis-Kochzonen: der gewünschte Heizkreis zugeschaltet ist.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Montageanweisung



Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Technische Daten

Gerätemaße

Breite	572 mm
Tiefe	502 mm
Höhe	49 mm

Ausschnittmaße

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Leistungsaufnahme

Zweikreis-Kochzone vorne links ø 120/210 mm	1000/2200 W
Kochzone hinten links ø 145 mm	1200 W
Mehrzweck-Kochzone hinten rechts ø 170/265 mm	1500/2400 W
Kochzone vorne rechts ø 180 mm	1800 W

Heizkörperspannung	230 V ~50 Hz
---------------------------	--------------

Gesamtanschlusswert max.	7,6 kW
---------------------------------	--------

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien

- 93/68/EWG CE Kennzeichnungs-Richtlinie
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie einschließlich Änderung 90/683/EWG
- 89/336/EWG vom 03./05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG)



Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochteils mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten müssen die Schnappfedern mit geeignetem Kunstharz- oder Zweikomponentenkleber eingeklebt werden.
- Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Es darf keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse aufgetragen werden, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage muss die Mulde von unten herausgedrückt werden.

Elektrischer Anschluss

- 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.



- Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung ca. 30 Sekunden einzuschalten.

Typenschild

Modell EHL 6645 X		Prod.Nr. 949591055	
Typ KEE2 014	230 V AC 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,6 kW	
 Electrolux		  	

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder einen unserer Service-Partner (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen“).

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist:

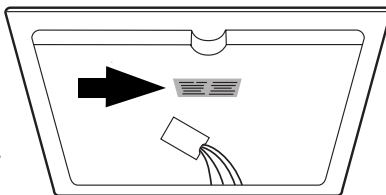
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (9 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC

S-No

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

Dear customer,

Please read these operating instructions carefully.

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

The following symbols are used in the text:



Safety instructions

Warning: Information concerning your personal safety.

Important: Information on how to avoid damaging the appliance.



Information and practical tips



Environmental information

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

2. ...

3. ...

Printed on environmentally friendly paper.

Thinking ecologically means acting ecologically ...

Contents

Operating Instructions	22
Safety	22
Disposal	25
The Key Features of Your Appliance	26
Description of the hob	26
Cooking surface layout	26
Before Using for the First Time	27
Initial Cleaning	27
Operating the Hob	28
Residual heat indicator	28
Uses, Tables and Tips	29
Pans	29
Cleaning and Care	31
Hob	31
Hob Frame	32
What to do if	33
Rectifying faults	33
Installation Instructions	34
Technical Data	34
Regulations, Standards, Directives	35
Safety Instructions for the Installer	36
Electrical Connection	37
Rating Plate	37
Service	39
Assembly	100

Operating Instructions



Safety

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

Electrical Safety

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



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

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

Child Safety

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

Safety During Use

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

Safety When Cleaning

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

To Avoid damaging your appliance

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate the cooking zones when there is no pan or the pans are empty.
- Glass ceramic is insensitive to temperature shock and very robust; however it is not unbreakable. Especially sharp and hard objects that fall on the cooking surface can damage it.
- Do not use cast iron pans or pans with a rough, burred or damaged base. Scratching may occur if the pans are slid across the surface.
- Do not place any pans on the hob frame. Scratching and damage to the paint may occur.
- Make sure that no acidic liquids, e.g. vinegar, lemon or descaling agents, are spilt onto the hob frame, since these cause dull spots.
- If sugar or a preparation with sugar comes into contact with the hot cooking zone and melts there it must be cleaned off immediately with a scraper while it is still hot. If it cools, the surface may be damaged when it is removed.
- Keep all items and materials that can melt away from the ceramic glass surface, e.g. plastics, aluminium foil, or oven foils. If something of this nature should melt onto the ceramic glass surface, it must also be removed immediately using the scraper.

Disposal

Disposing of the packaging material

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

Information on disposal

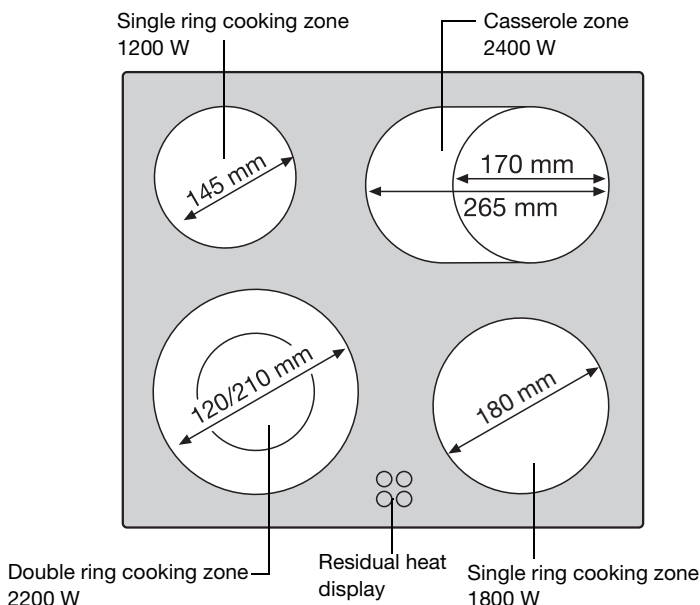
- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates or public refuse disposal sites from your local refuse department or council.
- Warning! Before disposing of old appliances make them inoperable. Remove the mains lead.

The Key Features of Your Appliance

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

Description of the hob

Cooking surface layout



Before Using for the First Time

Initial Cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.



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

Operating the Hob



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



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

Residual heat indicator

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

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



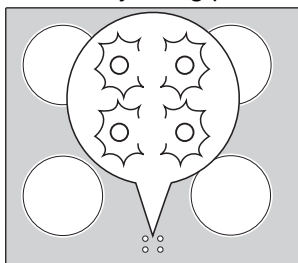
You can use the residual heat for melting and keeping food warm.



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



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

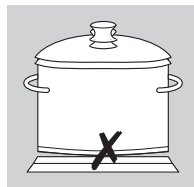


Uses, Tables and Tips

Pans

The better the pan, the better the results.

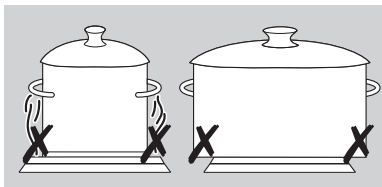
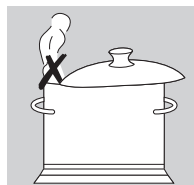
- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- Pay particular attention when buying new pans to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouring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



Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points:

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



Settings for Cooking on the Rings

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

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



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

Cleaning and Care

Hob



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

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



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

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

Light Soiling

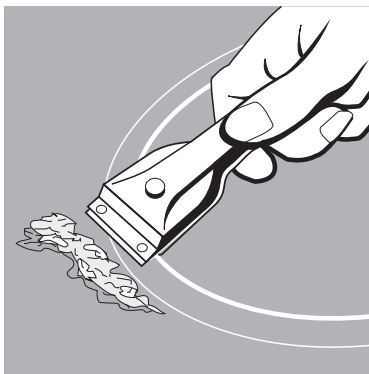
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Then rub dry with a clean cloth. **Remnants of cleaner must not be left on the surface.**
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless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

Stubborn Soiling

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



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





Problem Dirt

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



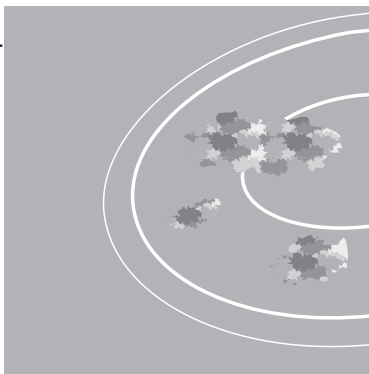
Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone!

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



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

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



Hob Frame



Important! Do not put vinegar, lemon-juice or scale removers on the hob frame, otherwise dull spots will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Soften dried dirt with a wet cloth. Then wipe off and rub dry.

What to do if ...

Rectifying faults

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



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

What to do when ...

.... the cooking zone does not function?

Check whether

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

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

Installation Instructions



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

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

Technical Data

Appliance dimensions

Width	572 mm
Depth	502 mm
Height	49 mm

Worktop cut-out dimensions

Width	560 mm
Depth	490 mm
Corner radius	R5

Power consumption

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

Heating element voltage	230 V ~50 Hz
--------------------------------	--------------

Total load	7,6 kW
-------------------	--------

Regulations, Standards, Directives

This appliance meets the following standards:

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



This appliance complies with the following EU Directives:

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



Safety Instructions for the Installer

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

Electrical Connection

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



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

Rating Plate

Modell EHL 6645 X		Prod.Nr. 949591055	
Typ KEE2 014	230 V AC 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,6 kW	
 Electrolux		  	

Service

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

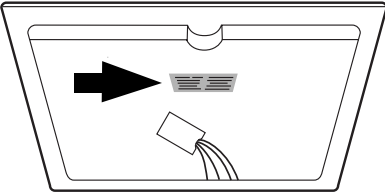
Is it a technical fault?

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

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

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

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



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

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

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

PNC

S No

When do you incur costs even during the warranty period?

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

Arvoisa asiakas,

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

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

Tekstissä käytetään seuraavia symboleita:



Turvallisuusohjeet

Varoitus: Oman turvallisuutesi kannalta tärkeät ohjeet.

Huomautus: Ohjeet, jotka auttavat välttämään laitteen vioittumista.



Ohjeita ja käytännön vinkkejä



Ympäristöä koskevia tietoja

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

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

Sisällys

Käyttöohje	42
Turvallisuus	42
Hävittäminen	44
Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet	45
Laitteen rakenne	46
Keittotason kuvaus	46
Ennen ensimmäistä käyttöä	46
Ensimmäinen puhdistus	46
Keittoalueen käyttö	47
Jälkilämmön merkkivalot	47
Käyttö, taulukot, vihjeet	48
Keittoastiat	48
Puhdistus ja hoito	50
Keittotaso	50
Keittotason kehys	51
Mitä tehdä, jos	52
Häiriöiden poisto	52
Asennusohjeet	53
Tekniset tiedot	53
Säädökset, standardit, direktiivit	54
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	55
Sähköliitännät	56
Arvokilpi	56
Huolto ja varaosat	59
Laitteen asentaminen	100

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 sattuessakin 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.
- Käänä keittoalueet pois päältä aina käytön jälkeen.

Turvallisuus laitetta puhdistettaessa

Puhdistettaessa laitetta sen pitää olla pois päältä. Laitetta ei turvallisuuksyistä 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 lähettyvillä sulavia esineitä tai materiaaleja, esimerkiksi muovia, alumiini- tai paistofoliota. Jos keraamiseen tasoon kuitenkin sulaa jotakin kiinni, se on myös poistettava heti puhdistuskaapimella.

Hävittäminen

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

Hävitysohjeita

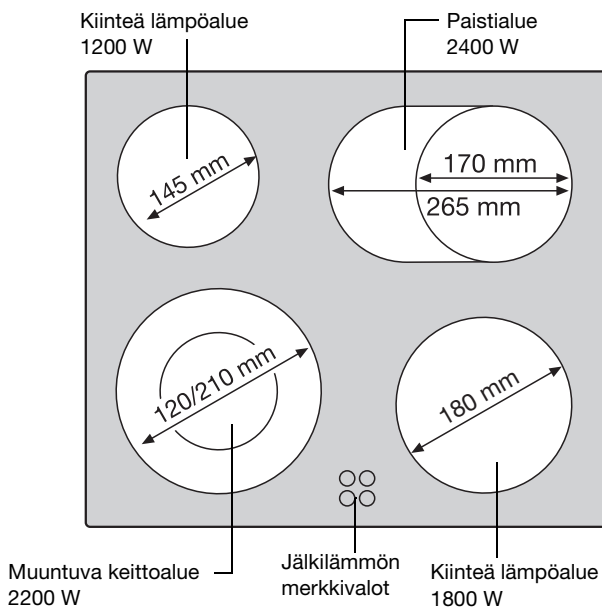
- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.
- Varoitus! Tee poistettavista kodinkoneista ennen hävitystä käyttökelvottomia irrottamalla verkkojohto.

Laitteesi tärkeimmät ominaisuudet

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

Laitteen rakenne

Keittotason kuvaus



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Pyhi keraaminen keittotaso kostealla liinalla.



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

Keittoalueen käyttö



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



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

Jälkilämmön merkkivalot

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

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



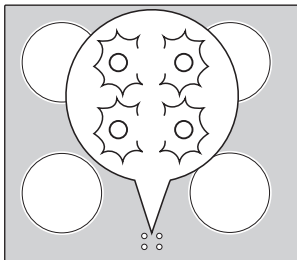
Jälkilämpöä voi hyödyntää sulattamiseen ja ruokien lämpimänäpitoon.



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



Huomio! Sähkökatkon sattuessa myös jälkilämmön merkkivalo sammuu eikä jälkilämpöä siis tällöin ilmaista millään tavalla. Palovamman 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.

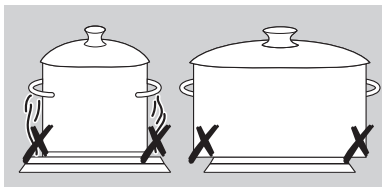
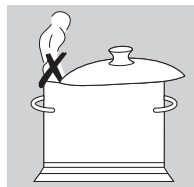
- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytymiä,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

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



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

Puhdistus ja hoito

Keittotaso



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

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



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

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

Keittotaso vain vähän likainen

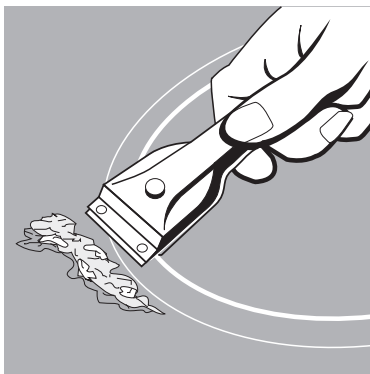
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. **Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.**
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.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

Kiinnitarttunut lika

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



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





Erityinen lika

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



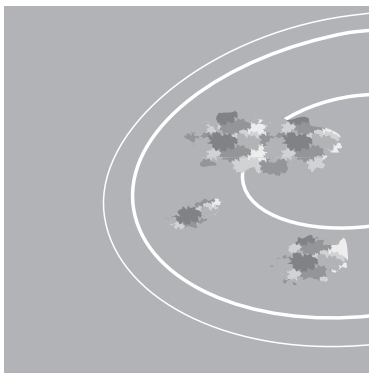
Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

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. Käänny korjaustarpeen ilmetessä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Mitä teen, jos ...

.... keittoalueet eivät toimi?

Kokeile

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

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

Asennusohjeet



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

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

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	572 mm
Syvyys	502 mm
Korkeus	49 mm

Asennusmitat

Leveys	560 mm
Syvyys	490 mm
Kulman säde	R5

Teho

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

Jännite	230 V ~50 Hz
----------------	--------------

Kokonaisliitântäteho maks.	7,6 kW
-----------------------------------	--------

Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia standardeja:

- EN 60 335-1 ja EN 60 335-2-6
koskien kotitalouskäyttöön tai vastaavaan tarkoitettujen laitteiden sähköturvallisuutta ja
- EN 60350 tai DIN 44546 / 44547 / 44548
koskien kotitalouksien sähköliesien, keittotasojen, uunien ja grillien käyttöominaisuuksia.
- EN 55014-2 / VDE 0875 osa 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 osa 14/1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 osa 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 osa 3
koskien perustavanlaatuisia elektro-
magnettisien laitteiden yhteensopivuutta (EMV).



Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä

- 93/68/ETY CE-merkintädirektiivi
- 73/23/ETY, 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi) sekä muutosdirektiivi 90/683 ETY.
- 89/336/ETY, 3.5.1989 ("Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi", mukaanluettuna muutosdirektiivi 92/31/ETY)



Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

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

Sähköliitännät

- Tarkista ennen sähköliitännöjen suorittamista, että laitteen nimellisjännite (tyyppikilvessä mainittu jännite) vastaa asuntosi verkkojännitettä ja yhdistelmälaitteen nimellisjännitettä. Tyyppikilpi on kiinnitetty uunin pinnoitteeseen alapuolelle.
 - Liitä keittotason liittimet uunin tai kytkentäkotelon vastaaviin tuloliittimiin varmistaen, että ne ovat tiukasti kiinni. Työnnä liitäntäjohtoa sivulle päin uunin kannen päälle.
-  • Kun laite on liitetty sähköverkkoon, kaikkien keittolevyjen toiminta on tarkistettava kääntämällä ne vuorotellen niiden suurimpaan asentoon noin 30 sekunnin ajaksi.

Arvokilpi

Modell EHL 6645 X		Prod.Nr. 949591055	
Typ KEE2 014	230 V AC 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,6 kW	
 Electrolux		  	

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

Takuuehdot

Suomi

Takuu

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

Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuajana:

- * aiheuttomasta valituksesta

- * ellei käyttöohjetta ole noudatettu

EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot

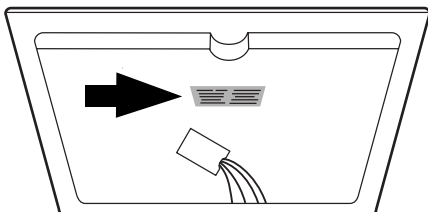
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min(0,95 mk/min)+pvm) .*

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

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



Malli

.....

Tuotenumero

.....

Sarjanumero

.....

Ostopäivä

.....

Kuluttajaneuvonta

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

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά.

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

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στο κείμενο:



Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση: Υποδείξεις που εξυπηρετούν την προσωπική σας ασφάλεια.

Προσοχή: Υποδείξεις που εξυπηρετούν την αποφυγή ζημιών στη συσκευή.



Υποδείξεις και πρακτικές συμβουλές



Πληροφορίες για το περιβάλλον

1. Αυτοί οι αριθμοί σας οδηγούν βήμα προς βήμα στο χειρισμό της συσκευής.

2. ...

3. ...

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

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες χρήσης	62
Ασφάλεια	62
Απόσυρση	64
Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας	65
Δομή της συσκευής	66
Εξοπλισμός των μαγειρικών εστιών	66
Πριν την πρώτη χρήση	66
Πρώτος καθαρισμός	66
Χειρισμός των μαγειρικών εστιών	67
Ενδειξη υπόλοιπου θερμότητας	67
Χρήση, πίνακες, συμβουλές	68
Μαγειρικά σκεύη	68
Καθαρισμός και φροντίδα	71
Μαγειρική εστία	71
Πλαίσιο της μαγειρικής εστίας	73
Τι κάνετε, όταν	74
Αντιμετώπιση σε περίπτωση βλάβης	74
Οδηγίες τοποθέτησης	75
Τεχνικά χαρακτηριστικά	75
Διαστάσεις συσκευής	75
Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές	76
Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης	77
Ηλεκτρική σύνδεση	78
Πινακίδα τύπου	78
Σέρβις	79
Τοποθέτηση	100

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, αλουμινόχαρτο, 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 των υλικών συσκευασίας

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

Υποδείξεις απόσυρσης

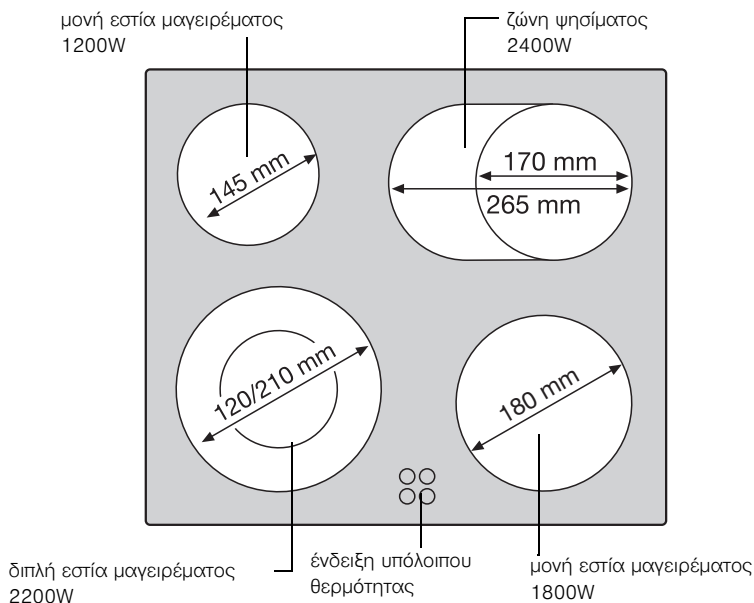
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να απορριφθεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.
- Πληροφορίες για τις ημερομηνίες παραλαβής ή τα κέντρα συγκέντρωσης μπορείτε να πάρετε από την τοπική υπηρεσία καθαριότητας του δήμου ή από τα γραφεία της κοινότητας.
- Προειδοποίηση! Αχριστεύετε παρακαλώ τις παλιές συσκευές πριν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

Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της συσκευής σας

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



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

Ενδειξη 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.



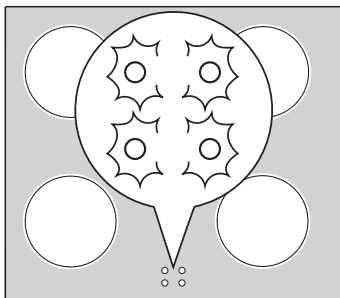
Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε το υπόλοιπο της θερμότητας για το ξεπάγωμα τροφίμων ή το ζέσταμα φαγητών.



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.

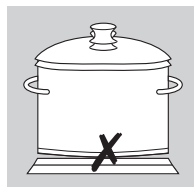


Χρήση, πίνακες, συμβουλές

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.

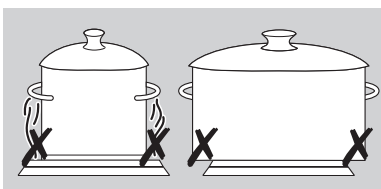
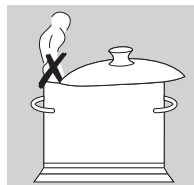




Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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 κατασαρλών και από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

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



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

Καθαρισμός και φροντίδα

Μαγειρική εστία



Προσοχή: Τα καθαριστικά μέσα δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με τη **ζεστή** κεραμική επιφάνεια! Όλα τα καθαριστικά μέσα θα πρέπει να αφαιρούνται μετά τον καθαρισμό με άφθονο νερό, αφού σε αναθέρμανση της επιφάνειας μπορεί αυτά να παρουσιάσουν καυστική δράση! Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά μέσα όπως π.χ. σπρέι 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 ανοξείδωτων μαγειρικών σκευών π.χ. "Sidel-Edelstahlglanz", "Stahl-Fix", "WK-Top" ή "Cillit".

Ελαφρές βρωμιές

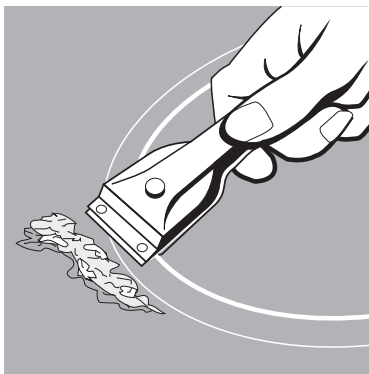
1. Περάστε τις κεραμικές εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού χεριών.
2. Στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί. **Δεν θα πρέπει να παραμείνουν υπολείμματα του καθαριστικού μέσου επάνω στην επιφάνεια**
3. Καθαρίζετε καλά όλη την κεραμική επιφάνεια μία φορά την εβδομάδα χρησιμοποιώντας συνηθισμένα υγρά καθαρισμού κεραμικών εστιών ή ανοξείδωτων 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.



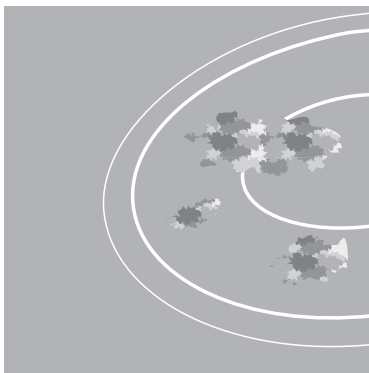
Προσοχή: Κατά τη χρήση της ξύστρας καθαρισμού επάνω στη ζεστή κεραμική επιφάνεια υφίσταται κίνδυνος εγκαυμάτων!

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. Πετάστε 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

Π η ασφάλεια της οικιακής εγκατάστασης (πίνακας ασφαλειών) έχει καεί.

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

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

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

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

Οδηγίες τοποθέτησης



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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις συσκευής

Πλάτος	572 mm
Βάθος	502 mm
Υψος	49 mm

Διαστάσεις ανοίγματος

Πλάτος	560 mm
Βάθος	490 mm
Υψος	R5

Κατανάλωση ενέργειας

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

Τάση αντίστασης	230 V ~50 Hz
------------------------	--------------

Μέγιστη συνολική τιμή ισχύος	7,6 kW
-------------------------------------	--------

Κανονισμοί, προδιαγραφές, κατευθυντήριες γραμμές

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

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



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις ακόλουθες οδηγίες της ΕΚ

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

Υποδείξεις ασφαλείας για τον τεχνικό εγκατάστασης

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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



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

Πινακίδα τύπου

Modell	EHL 6645 X	Prod.Nr.	949591055
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

Σέρβις

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

Πρόκειται για μια τεχνική βλάβη;

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

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

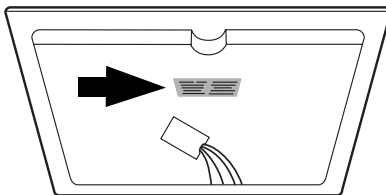
Σημειώστε επίσης, αν είναι δυνατόν με ακρίβεια:

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

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

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

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



PNC

S-No

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

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

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкция по эксплуатации”.

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

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

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

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

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

Напечатано на бумаге, изготовленной с учетом экологических требований.

От экологического мышления к экологическим поступкам...

Содержание

Инструкция по эксплуатации	82
Техника безопасности	82
Утилизация отходов	84
Важнейшие особенности Вашего прибора	85
Устройство прибора	86
Оборудование варочной поверхности	86
Перед первым использованием	86
Первая чистка от загрязнений	86
Управление варочной поверхностью	87
Индикация остаточного тепла	87
Практические советы и таблицы	88
Посуда для варки	88
Мытье и уход	90
Варочная поверхность	90
Рама варочной поверхности	92
Что делать, если	93
Устранение неполадок	93
Инструкция по монтажу	94
Технические данные	94
Требования, стандарты, предписания	95
Указания по безопасности при установке	96
Электрическое подключение	97
Фирменная табличка	97
Сервисная поддержка	99
Монтаж	100

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, попадёт на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его, пока он горячий, чистящим скребком. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.
- Все предметы и материалы, которые могут расплавиться, храните на расстоянии от стеклокерамической панели. Таковыми являются синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга. Если все же что-либо расплавилось на стеклокерамической панели, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Утилизация отходов

Утилизация упаковочных материалов

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

Указания по утилизации

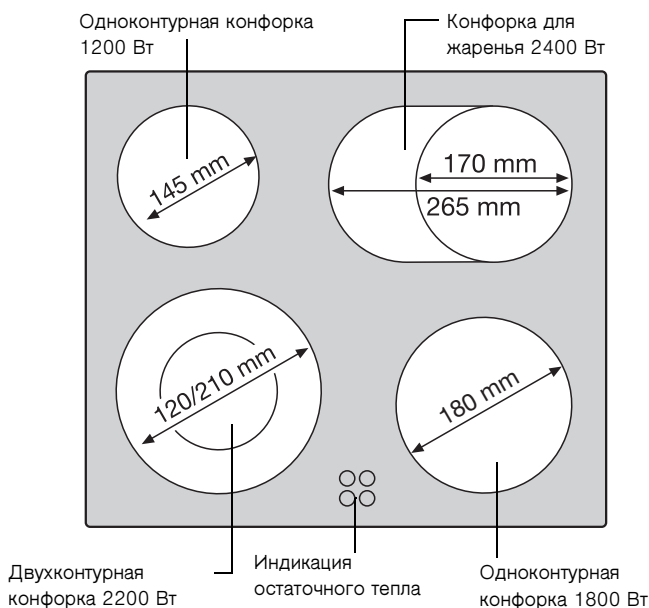
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.
- Предупреждение! Перед выбрасыванием старого отслужившего прибора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

Важнейшие особенности Вашего прибора

- **Стеклокерамическая варочная панель:** Прибор имеет одну стеклокерамическую варочную панель и 4 быстро нагревающиеся конфорки. Таким образом, благодаря особо мощным нагревательным элементам значительно сокращается время нагрева.
- **Чистка:** Преимуществом стеклокерамической поверхности является простота удаления с неё загрязнений. Гладкая поверхность легко чистится (смотри раздел: “Чистка и уход”).
- **Двухконтурная конфорка:** Поверхность плиты оборудована двухконтурной конфоркой. Это дает возможность изменять размер конфорки на поверхности плиты, напр., для небольших кастрюль. Таким образом обеспечивается экономия электроэнергии.
- **Конфорка для жаренья:** Варочная поверхность оборудована конфоркой для жаренья. В зависимости от установки, можно использовать круглую или овальную конфорку, например для гусятниц.
- **Индикация остаточного тепла:** Индикатор остаточного тепла загорается, когда температура конфорки достигает значений, при которых можно получить ожог.

Устройство прибора

Оборудование варочной поверхности



Перед первым использованием

Первая чистка от загрязнений

Протереть стеклокерамическую варочную поверхность влажной тканью.



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

Управление варочной поверхностью



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



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

Индикация остаточного тепла

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

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



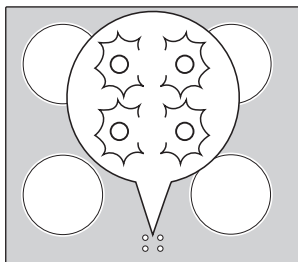
Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания жира и сохранения температуры готовой пищи.



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



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

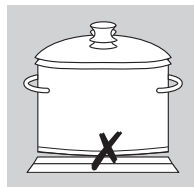


Практические советы и таблицы

Посуда для варки

Чем лучше кастрюля, тем лучше результат варки.

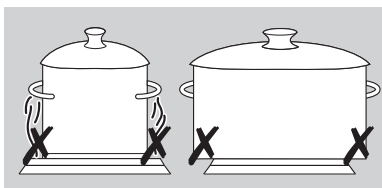
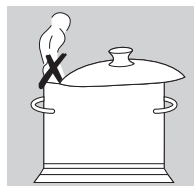
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели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



Советы по энергосбережению

Соблюдая следующие рекомендации, Вы сэкономите ценную электроэнергию:

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



Примеры для приготовления пищи на конфорке

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

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



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

Мытье и уход

Варочная поверхность



Внимание: 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 “Sido!-Edelstahlglanz”, “Stahl-Fix”, “WK-Top” или “Cillit”.

Небольшие загрязнения

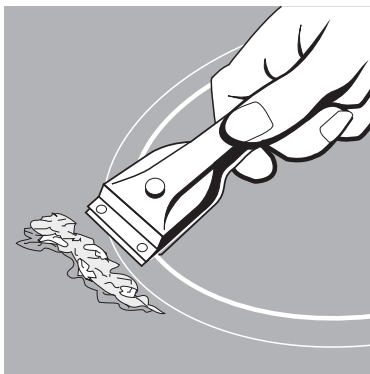
1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим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

Трудно удаляемые загрязнения

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



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



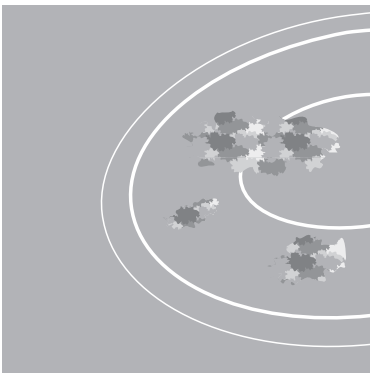
Особые загрязнения

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



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

2. После этого вымыть остывшую варочную поверхность обычным способом.



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

Рама варочной поверхности



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

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

Что делать, если ...

Устранение неполадок

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



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

Что делать, если ...

.... конфорки не работают?

Проверьте,

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

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

Инструкция по монтажу



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

Технические данные

Размеры прибора

Ширина	572 мм
Глубина	502 мм
Высота	49 мм

Размеры для встраивания

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

Потребляемая мощность

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

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

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

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

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



Указания по безопасности при установке

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

Электрическое подключение

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



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

Фирменная табличка

Modell	EHL 6645 X	Prod.Nr.	949591055
Typ	KEE2 014	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,6 kW
 Electrolux		  	

Сервисная поддержка

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

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

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

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

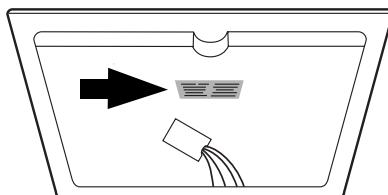
Вы должны по возможности точно установить:

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

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

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

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



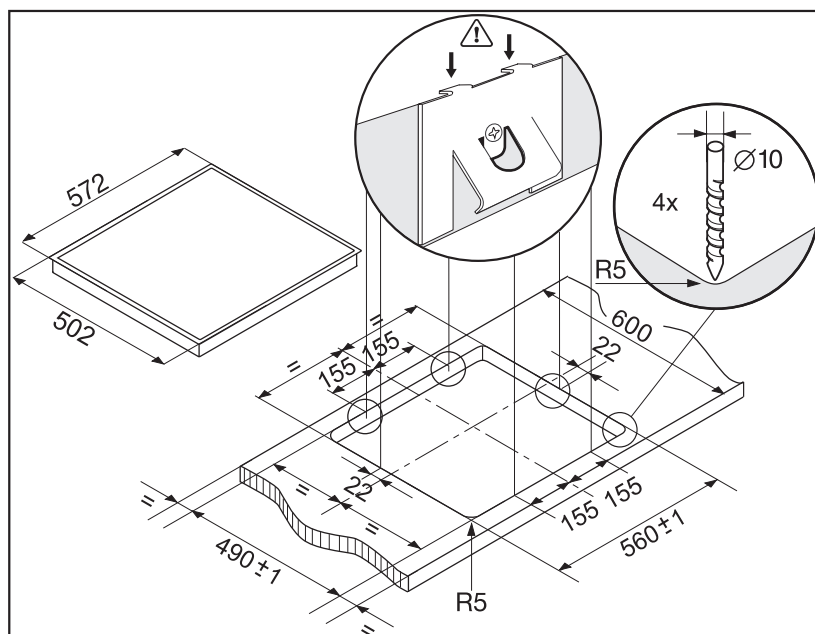
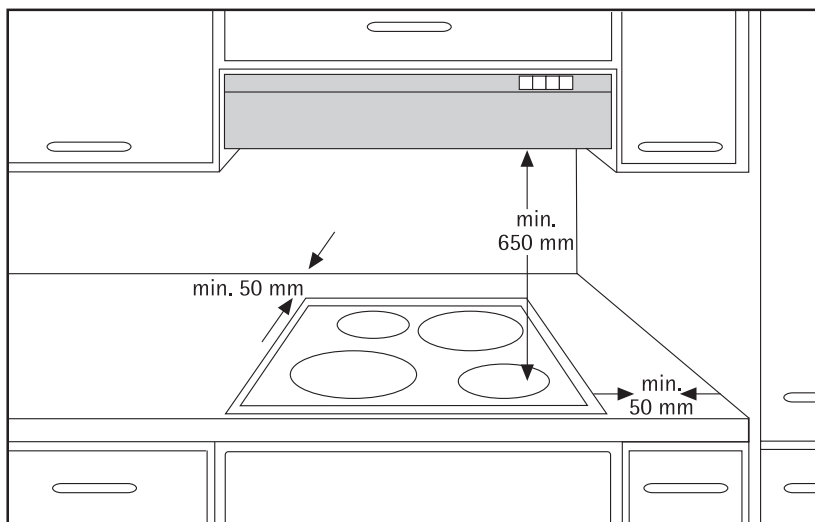
PNC

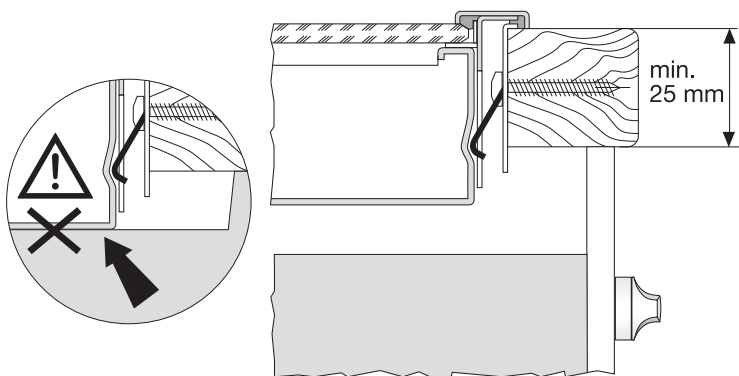
S-No

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

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

Montage / Assembly / Монтаж Laitteen asentaminen / Τοποθέτηση





Ausbau/Removal/Purkaminen/**Απεγκατάσταση**/Демонтаж

